**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

ENSEIGNEMENT DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

**A**dministration **G**énérale de l' **E**nseignement et de la **R**echerche **S**cientifique

Service général des Affaires pédagogiques,
de la Recherche en pédagogie et du Pilotage
de l'Enseignement organisé par la Communauté française

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ORDINAIRE DE PLEIN EXERCICE**

**HUMANITES PROFESSIONNELLES ET TECHNIQUES**

**ENSEIGNEMENT TECHNIQUE DE QUALIFICATION**

**Deuxième degré**

**SECTEUR : Services aux personnes**

**GROUPE : Services sociaux et familiaux**

**PROGRAMME D'ETUDES PROVISOIRE DE L'OPTION DE BASE GROUPEE :**

# *TECHNIQUES SOCIALES*

**( Variante A**)

162/2002/248B

# AVERTISSEMENT

Le présent programme provisoire est d'application au 1er septembre 2002, dans les deux années du deuxième degré de l'enseignement secondaire technique de qualification.

Il abroge et remplace le programme 7/5727 du 06 septembre 1996.

Ce programme figure sur RESTODE, serveur pédagogique de l'enseignement organisé par la Communauté française.
Adresse : http://www.restode.cfwb.be

Il peut en outre être imprimé au format PDF.

## TABLE DES MATIERES

1. Présentation du programme ………………………………………………………………….……. 02

2. La filière « Services aux personnes »………………………………………………..…………… 03

3. Objectifs de la formation ………..……………… ……………………………………………….……. 03

4. Conseils méthodologiques et pédagogiques ……………………………….……………………….. 04

5. Exemples de situations d'apprentissage ……………………………………………………..…… 06

6. Glossaire ………………………………………………………………………………………. 07

7. Grille-horaire……………………………………………………………………………………… 08

8. Développement du programme d'études par cours ………………………………………………... 08

- Expression et communication……………………………………………………... 09 à 13
- Sciences sociales familiales…………………………………………………………….. 14 à 28
  - Sciences sociales et familiales……………………………………………….. 15 à 19
  - Education nutritionnelle……………………………………………………… 20 à 23
  - Puériculture……………………………………….…………………….. 24 à 28
- Techniques d'animation…………………………………………………..…….. 29 à 35
- Expression corporelle…………………………………………………………… 36 à 41
- Hygiène secourisme……………………………………………………………….. 42 à 46
- Techniques d'occupation des loisirs: ludiques et sportives…………………………….. 47 à 54
- Travaux pratiques et méthodes…………………………………………………….. 55 à 70
  - Art culinaire…………………………………………………………………... 56 à 62
  - Maintenance………………………………………………………………….. 63 à 66
  - Enquêtes, visites, séminaires…………………………………………………. 67 à 70

- Education artistique : éducation plastique 162-1/2002/248B

# 1. PRESENTATION DU PROGRAMME

Le programme d'études de l'option de base groupée « *Techniques sociales* » s'inscrit dans les orientations déterminées par le décret mission du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre.

Le **programme d'études** est un référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle.
(article 5 ,8° du décret du 24 juillet 1997).
Le programme d'études est élaboré en termes de compétences que l'élève doit maîtriser au terme du degré.

La **compétence** est l'aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

Le programme d'études :

- du **deuxième degré** amène les élèves à un niveau de compétences nécessaire pour aborder une des options organisées au troisième degré du secteur.

- du **troisième degré** est issu du profil de qualification et du profil de formation défini par la **C**ommission **C**ommunautaire des **P**rofessions et des **Q**ualifications (C.C.P.Q.).

Le profil de formation est issu du profil de qualification qui est un référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise. (art.5 du décret mission).

Le **profil de qualification** est un document qui identifie pour chaque métier répertorié :

- les grandes fonctions de travail ;
- les activités relatives à chaque fonction de travail ;
- les compétences à maîtriser pour exercer l'activité concernée.

Le **profil de formation** est le référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification.

## 2. LA FILIERE DES SERVICES AUX PERSONNES

La consommation des produits et services aux personnes s'est régulièrement accrue ces dernières années. Même si aujourd'hui la crise économique produit ses effets, les perspectives futures sont encore ouvertes. La filière sociale devra cependant s'adapter et se préparer à accroître sa compétitivité et à augmenter le niveau de qualité des produits et des services.

Plusieurs domaines caractérisent la filière des services aux personnes : dans leur parcours, les élèves seront amenés à s'insérer dans des secteurs particulièrement variés : les secteurs de l'enfance, de la jeunesse, des personnes handicapées, des personnes âgées, mais aussi le secteur des services de proximité, aides à domicile, encadrement d'activités éducatives ou de loisirs.

Chacun de ces domaines constitue un créneau d'emploi pour des jeunes motivés capables de réfléchir en termes de services aux personnes.

## 3. OBJECTIFS DE LA FORMATION

La formation du deuxième degré de l'enseignement technique de qualification prépare les élèves à la poursuite des études et à une insertion ultérieure dans la vie active.

La mise en œuvre d'une **formation polyvalente** implique une formation technique et pratique axée sur une famille de métiers d'un secteur déterminé. Cependant, la formation ne peut se limiter à une formation technique de bon niveau, il importe aussi d'assurer la formation humaine et socioculturelle des élèves afin de faciliter ultérieurement leur insertion harmonieuse dans la société.

Au **deuxième degré** des humanités professionnelles et techniques, les apprentissages seront diversifiés.
Ceux-ci permettront aux élèves d'acquérir :

- la maîtrise de bases techniques et pratiques ;
- la connaissance des différents métiers apparentés ;

les préparant ainsi à opérer un choix positif d'une option de base groupée au troisième degré du secteur :

- Animateur
- Agent d'éducation
- Aspirant en nursing.

Le **troisième degré** des humanités professionnelles et techniques conduit la majorité des élèves à une qualification reconnue par le monde de l'entreprise, les prépare progressivement à leur insertion socioprofessionnelle et leur offre la possibilité de poursuivre des études supérieures.

Dans l'optique des humanités professionnelles et techniques, il convient de mettre l'accent sur les compétences techniques et pratiques attendues dans le monde du travail.

La formation visera à créer et développer sans relâche l'esprit d'organisation, de rigueur, de communication, de travail en équipe, de conscience professionnelle et insistera en permanence sur la précision et la qualité du travail. Elle inculquera un esprit de respect des personnes, de l'environnement et du matériel utilisé.

## 4. CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES

♦ **Interactions avec les cours généraux :**

Les cours de la formation commune seront donnés en étroite collaboration avec les cours de l'option de base groupée en vue de répondre à une formation aussi globale que possible.

♦ **Conseils généraux :**

- Veiller à une bonne coordination entre les cours généraux, techniques et pratiques.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée et/ou un support informatique afin d'éveiller et entretenir leur curiosité professionnelle.
- Vérifier de manière régulière la bonne tenue des documents des élèves.
- Développer le sens de l'observation et de la déduction.
- Dans la mesure des possibilités, toutes les compétences devront être appréhendées au travers de la théorie, de l'expérimentation, de la pratique et de visites formatives et spécifiques.
- Des méthodes pédagogiques essentiellement actives permettront une meilleure acquisition des savoirs, des savoir-être et savoir-faire. A chaque occasion, ces méthodes procéderont de l'interdisciplinarité au sein de l'option. Les élèves pourront ainsi mieux percevoir la cohésion de la formation qui leur est dispensée.
- Centrer l'enseignement sur l'interdisciplinarité et le vécu des élèves.
- Chaque fois que possible, insister sur l'importance économique des travaux et la bonne gestion du budget.
- L'acquisition de certaines compétences doit nécessairement passer par la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût et toucher).
- Faire usage du vocabulaire technique adéquat.
- S'assurer régulièrement de la bonne compréhension des termes techniques.
- Construire l'autonomie de l'élève en le responsabilisant.
- Susciter des attitudes qui enrichissent le savoir-être des élèves (respect des autres, travail en équipe, coopération, confiance en soi, respect de l'environnement,…).
- Apprendre aux élèves une méthodologie à suivre pour résoudre une situation-problème.

♦ **Conseils spécifiques pour les cours techniques :**

- Le contenu de la matière devra suivre, dans la mesure du possible, la réalité du terrain et aborder les principaux problèmes sociaux et familiaux.
- S'assurer d'une bonne coordination entre les cours techniques et les cours pratiques correspondants.
- Il est conseillé au professeur de cours techniques de se rendre dans les ateliers pratiques afin d'illustrer au mieux son cours.
- Organiser visites, enquêtes et séminaires afin d'étayer les cours de l'option.
- Illustrer le cours par l'apport de matériels didactiques tels que : photographies, vidéos, ouvrages spécialisés, échantillons de produits, de matériaux,…
- Se garder d'une formation exagérément théorique, tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement de leurs compétences.
- Préférer la méthode expérimentale à la méthode expositive.
- Utiliser le plus souvent possible un matériel didactique actualisé.

- **Conseils spécifiques pour les cours pratiques :**

  - Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, il est vivement conseillé de subdiviser le cours de travaux pratiques et méthodes de la manière suivante :
    - Art culinaire regroupant, par exemple, les compétences liées à l' éducation nutritionnelle et à la pratique culinaire.
    - Maintenance regroupant les compétences liées à l' entretien de l'habitat, du linge, des vêtements et à la technologie.
    - Enquêtes, visites, séminaires regroupant les compétences relatives à l'exploration et la clarification des cours de l'option.
  - Prévoir une prise de notes par les élèves et leur faire tenir un fichier de pratique et de théorie.
  - Vérifier régulièrement la bonne tenue des documents de l'élève.
  - Avant d'effectuer une opération pratique, il est impératif que l'ensemble des élèves puisse identifier le matériel, les produits et la gestuelle.
  - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.
  - Prévoir un maximum d'activités évaluables individuellement.
  - Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
  - Expliquer aux élèves l'utilité du travail et la meilleure manière de le réaliser.
  - La démonstration des gestes pratiques doit être faite par le professeur avant la réalisation par les élèves. Cette démonstration sera associée à l'explication des causes et conséquences des gestes du métier.
  - Profiter des séances de pratique pour effectuer des rappels organoleptiques, de technologie, repréciser la signification de termes techniques, situer l'opération dans la chronologie des réalisations et illustrer les diverses notions vues au sein des cours techniques.

## 5. EXEMPLES DE SITUATIONS D’APPRENTISSAGE

La situation d’apprentissage doit permettre aux élèves d’exercer et de maîtriser plusieurs compétences.

La situation d’apprentissage peut être individuelle ou collective. Au deuxième degré, elle sera précise et limitée dans son développement.

Pour chacune des situations d’apprentissage :
- ❖ le professeur communique aux élèves les indicateurs de maîtrise des compétences ;
- ❖ l’enseignant spécifie les critères de qualité à atteindre ;
- ❖ l’élève s’auto évalue sous la guidance de l’enseignant.

### 5.1. Situation d’apprentissage 01

L’élève réalise les premiers soins à appliquer à une plaie courante : coupure à l’index.
Il dispose pour cela du matériel et des produits courants de la pharmacie familiale, parmi lesquels il doit choisir ceux qui conviennent.
Il exécutera le soin en respectant les règles de désinfection et en suivant la procédure adéquate.
Une fiche d’évaluation reprenant les critères de réussite est complétée par le professeur et par l’élève en fin d’activité.

### 5.2. Situation d’apprentissage 02

L’élève doit mettre un œuvre un projet collectif d’animation d’un groupe d’enfants de classe maternelle.
Pour cela, le groupe dispose de livres de références, de matériel et d’un budget donné.
L’élaboration du projet, la préparation des fiches d’animation, la préparation du matériel, la concrétisation de l’activité sera menée en groupe.
Des fiches d’évaluation individuelles et collective reprenant les critères de réussite seront complétées par chacun en fin d’activité.

### 5.3. Situation d’apprentissage 03

L’élève doit effectuer une enquête sur les services offerts par l’administration communale, en vue de présenter une synthèse en classe.
Il dispose d’un questionnaire « guide » qu’il devra adapter au sujet choisi.
Une fiche d’évaluation reprenant les critères de réussite sera complétée en fin d’activité, tant sur le contenu de la synthèse que sur la présentation du sujet et de la documentation devant la classe.

# 6. GLOSSAIRE

| | | |
|---|---|---|
| Compétence | : | Aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches. |
| Contenu | : | Habiletés et savoirs nécessaires pour entreprendre correctement les apprentissages permettant le développement des compétences. |
| Profil de formation | : | Référentiel présentant de manière structurée les compétences à acquérir en vue de l'obtention d'un certificat de qualification. |
| Profil de qualification | : | Référentiel décrivant les activités et les compétences exercées par des travailleurs accomplis tels qu'ils se trouvent dans l'entreprise. |
| Programme d'études | : | Référentiel de situations d'apprentissage, de contenus d'apprentissage, obligatoires ou facultatifs, et d'orientations méthodologiques qu'un pouvoir organisateur définit afin d'atteindre les compétences fixées par le Gouvernement pour une année, un degré ou un cycle. |

## 7 . GRILLES – HORAIRES APPLICABLES EN 2002-2003 DANS LES DEUX ANNEES DU DEGRE

| OPTION | 8109 A | |
|---|---|---|
| | **3TQ** | **4TQ** |
| **Formation générale orientée** | | |
| Sciences | 2 | 2 |
| Langue moderne | 0 | 2 |
| Education artistique : éducation plastique | 1 | 0 |
| Education artistique : éducation musicale | 0 | 1 |
| | | |
| **Formation technique de base** | | |
| Expression et communication | 1 | 1 |
| Sciences sociales-familiales | 3 | 3 |
| | | |
| **Formation technique orientée** | | |
| Techniques d'animation | 1 | 1 |
| Expression corporelle | 1 | 1 |
| Hygiène secourisme | 2 | 2 |
| Techniques d'occupation des loisirs : ludiques et sportives | 1 | 1 |
| | | |
| **Travaux pratiques et méthodes** | | |
| Travaux pratiques et méthodes | 7 | 7 |
| **- La ventilation du bloc horaire TPM est déerminée par le programme** | | |
| **Total** | **19** | **21** |

## 7. DEVELOPPEMENT DU PROGRAMME D'ETUDES PAR COURS


- Expression et communication…………………………………………………………... 09 à 13
- Sciences sociales familiales………………………………………………………….. 14 à 28
  - Sciences sociales et familiales……………………………………………….. 15 à 19
  - Education nutritionnelle……………………………………………………… 20 à 23
  - Puériculture…………………………………………….…………………….. 24 à 28
- Techniques d'animation……………………………………………………..…….. 29 à 35
- Expression corporelle………………………………………………………………… 36 à 41
- Hygiène secourisme………………………………………………………………….. 42 à 46
- Techniques d'occupation des loisirs: ludiques et sportives…………………………….. 47 à 54
- Travaux pratiques et méthodes……………………………………………………….. 55 à 70
  - Art culinaire…………………………………………………………………... 56 à 62
  - Maintenance………………………………………………………………….. 63 à 66
  - Enquêtes, visites, séminaires………………………………………………… 67 à 70

- Education artistique : éducation plastique 162-1/2002/248B

# EXPRESSION ET COMMUNICATION

**3ème année : 1 période**
**4ème année : 1 période**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Sensibiliser à l'importance de la communication tant dans la vie familiale que sociale.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Veiller à exploiter les informations recueillies au cours d'enquêtes, visites, séminaires.
- Favoriser la participation des élèves, la recherche de documents.
- Favoriser l'intégration dans des activités de groupes.
- Favoriser l'épanouissement personnel.
- Utiliser le plus souvent possible du matériel didactique concret, des simulations, jeux de rôles, pour illustrer le cours.
- Etablir une coordination étroite avec les cours de techniques d'animation.
- Les exercices seront nombreux, progressifs, variés ; les erreurs seront analysées et corrigées.
- Exploiter le plus largement possible l'actualité, par le biais d'articles de revues, de journaux diffusés par divers organismes de défense des consommateurs.
- Favoriser l'emploi de multimédia, les recherches sur internet.
- Il est important de s'assurer que l'élève applique régulièrement les notions vues dans le cadre de ces cours et sache gérer la communication.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **1. COMMUNICATION NON VERBALE**<br><br>• Observation de la personne. | | • Le cours doit conduire à un savoir-faire.<br>• Utilisation de moyens audio-visuels.<br>• Organiser les séquences d'apprentissage à travers des jeux de rôles et de communication. |

| | | |
|---|---|---|
| - Apparence physique ;<br><br>- Geste et attitudes corporelles, la mimique, le regard.<br><br><br>- Niveaux de communication conscient et inconscient dans différentes situations de la vie familiale, scolaire, de loisirs.<br><br><br><br><br>- Sentiments :<br>• Emotion ;<br>• Tristesse ;<br>• Bonheur ;<br>• Colère ;<br>• Joie ;<br>• Etonnement.<br><br><br>- Sensations :<br>• Douleur ;<br>• Fatigue ; | • **Identifier** les caractéristiques révélatrices de l'assurance, du manque d'assurance.<br>• **Identifier** les mouvements oculaires significatifs.<br>• **Identifier** les gestes d'acquiescement, de refus.<br><br><br>• **Interpréter** des gestes, des mimiques, des attitudes corporelles révélatrices de niveau de communication conscient et inconscient.<br><br><br><br><br>• **Exprimer** des sentiments, des sensations<br>• **Mimer**.<br><br><br><br>• **Identifier** les sentiments et sensations chez autrui . | • Sensibiliser aux phénomènes de communication, réaliser des jeux de communication.<br>• Réaliser des exercices d'expression et d'observation.<br>• Travailler en équipe.<br><br><br><br>• Lier les compétences aux notions de savoir-vivre. |

| | | |
|---|---|---|
| • Chaud ;<br>• Froid ;<br>• Odeurs : épices, produits aromatiques<br>• Goûts : sucrés, saler, amer, acide.<br><br>- Identification des sentiments et émotions à l'aide de :<br>• Traits du visage ;<br>• Nez ;<br>• Sourcils ;<br>• Mâchoires ;<br>• Mordillement des lèvres ;<br>• Position des mains ;<br>• Attitude générale. | | |
| **2. COMMUNICATION VERBALE**<br><br>- Communication avec autrui :<br>• Posture ;<br>• Voix , tonalité, rythme ;<br>• Respiration ;<br>• Vocabulaire.<br><br>- Comprendre le trac.<br><br>- Gérer le stress<br><br>- Ecoute active | • **Exprimer** un message personnel simple :<br>• Une présentation ;<br>• Une annonce.<br><br>• **Identifier** les réactions provoquées par le trac.<br>• **Identifier** les stratégies d'action anti-stress par rapport aux événements de la vie.<br>• **Pratiquer** l'écoute active. | • Lier ces compétences aux notions de savoir-vivre.<br><br>• Exercices pratiques nombreux. |

| | | |
|---|---|---|
| • Synchronisation ;<br>• Harmonisation ;<br>• Reformulation ;<br>• Décrire ;<br><br>• Convaincre ;<br><br><br>• Raconter ;<br><br><br>- Parler en public.<br><br>- Raconter et intéresser.<br><br>- Relancer l'attention.<br><br><br><br>- Notes :<br>• Pour parler ;<br>• Organisation de la fiche de notes ;<br>• Prise de notes ;<br>• Transcription des notes sur informatique.<br><br><br>- Messages :<br>• Ecoute ;<br>• Transmission.<br><br>- Support écrit : | • **Reformuler** un message, une partie de message.<br>• **Identifier** les bonnes habitudes d'écoute.<br>• **Identifier** la manière de faciliter la mémorisation d'une idée par l'utilisation des cinq sens.<br>• **Identifier** les gestes persuasifs.<br><br><br>• **Structurer** sa narration.<br><br><br>• **Identifier** la manière de parler en public.<br><br><br>• **Caractériser** la manière de relancer l'attention :<br>• Humour un instrument de séduction<br><br><br>• **Identifier** les différentes manières de prendre des notes.<br><br><br><br><br><br>• **Identifier, reformuler** un message. | • Choix d'activités concrètes non exhaustif ni limitatif<br>• Se présenter avec ou sans consignes à un condisciple, à un professeur, au chef d'établissement.<br><br>• S'exprimer librement spontanément<br>• Associer des mots.<br>• Relater un événement, une séquence de leçon pratique.<br>• Lire une recette, une fiche technique, un mode d'emploi.<br>• Décrire un objet, une image, un plat, une photo, une image de télévision, un personnage réel ou fictif.<br>• Expliquer un projet d'enquête ou de visite.<br>• Poser des questions pour découvrir, augmenter ses connaissances, obtenir des informations, des précisions.<br>• Exprimer des sensations après dégustation, des sentiments, une technique de service, une recette culinaire, une organisation du travail. |

| | | |
|---|---|---|
| • Mode d'emploi, recette ;<br>• Fiches techniques ;<br>• Etiquetage ;<br>• Planning de travail.<br><br>- Support visuel :<br>• Recette filmée ;<br>• Vidéo cassette ;<br>• Codes signalétiques ;<br>• Plan de locaux.<br><br>- Support oral :<br>• Communication téléphonique ;<br>• Organisation de la fiche de notes. | • **Traduire et interpréter** des codes, des symboles, schéma graphique.<br><br>• **Recevoir, décoder, transmettre** un message :<br>• Oral ;<br>• Ecrit ;<br>• Visuel. | |

**Bibliographie :**


- LAROUSSE, Bien communiquer aujourd'hui, Editions France Loisirs, Paris, 1999.
- O. GIRAULT, Outils et techniques de communication, Editions Foucher, Paris, 1983.
- R. CHARLES, C. WILLIAME, La communication orale, repères pratiques Nathan, Ed. Nathan, 1994.
- Mieux communiquer pour mieux enseigner : 14 fiches à l'usage des enseignants - U.C.L. – A.G.E.R.S.
- A.PRENET, J.L. PIERRET, R. BASSIAUX, G. LEMAITRE, Lire et communiquer, Editions Wesmael.
- C. MACCIO, Pratique de l'expression orale, Ed. Vie Ouvrière, Bruxelles.
- C. BIZOUARD, Invitation à l'expression orale, Editions Chronique sociale, Lyon.

# SCIENCES SOCIALES - FAMILIALES

**3ème année : 3 périodes**
**4ème année : 3 périodes**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- **Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, le bloc « Sciences sociales familiales » est subdivisé en trois modules, de la manière suivante :**

♦ **Sciences sociales et familiales : 1 période en 3ème et 1 période en 4ème.**
♦ **Education nutritionnelle : 1 période en 3ème et 1 période en 4ème.**
♦ **Puériculture : 1 période en 3ème et 1 période en 4ème.**

- Afin d'atteindre les compétences décrites dans ce programme, le cours de sciences sociales- familiales sera organisé sur base d'une information aussi large que possible des faits sociaux et familiaux.
- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans la recherche de documentation et d'informations.
- S'assurer d'une bonne coordination avec les cours d' enquêtes, visites, séminaires et techniques d'animation.
- Développer des méthodes pédagogiques actives afin de permettre une meilleure maîtrise des compétences.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain, l'actualité et le vécu des élèves et prendra appui sur les faits de la vie quotidienne.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée, des éléments qui pourront servir de base à la constitution de dossiers par thèmes, afin d'aider ceux-ci dans leurs recherches.
- Utiliser le plus souvent possible les moyens didactiques actuels : journaux, films, expositions, recherche sur internet.

| MODULE SCIENCES SOCIALES ET FAMILIALES | | |
|---|---|---|
| **CONTENU** | **COMPETENCES** | **CONSEILS METHODOLIQUES ET PEDAGOGIQUES** |
| **1. PLACE DE L'INDIVIDU DANS SON ENVIRONNEMENT SOCIAL** | • **Appréhender** la notion de « société ».<br>• **Définir** la notion de relations sociales.<br>• **Différencier** les notions de groupe et de groupe familial. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne.<br>• Aborder les divers aspects de manière générale. |
| **2. LA FAMILLE EN GENERAL**<br>- notion,<br>- évolution dans le temps,<br>- diversité selon les cultures. | • **Définir** la notion de famille.<br>• **Rechercher** l'évolution de la famille dans le temps.<br>• **Caractériser** la famille selon les différentes cultures rencontrées dans notre pays. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves.<br>• Faire découvrir les particularités de la famille dans certaines cultures par le biais de films, de faits d'actualité.<br>• Sensibiliser à la richesse de la diversité culturelle. |
| **3. LA FAMILLE D'AUJOURD'HUI**<br>- types,<br>- catégories socioprofessionnelles,<br>- influences de l'activité professionnelle :<br>  - travail de la mère,<br>  - garde des enfants, | • **Citer** les types de familles**.**<br>• **Différencier** les types de familles.<br>• **Caractériser** les catégories socioprofessionnelles des familles.<br>• **Cerner** l'influence de l'activité professionnelle sur le groupe familial.<br>• **Citer** les facteurs perturbant la cellule familiale. | • Pratiquer une recherche à partir d'articles, de faits d'actualité .<br>• Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves. |

| | | |
|---|---|---|
| - chômage,<br>- sans- emploi.<br><br>- rôles des partenaires familiaux :<br>- rôles des parents vis-à-vis des enfants,<br><br>- droits de l'enfant,<br><br>- devoirs de l'enfant,<br>- solidarité familiale,<br>- aides aux enfants : téléphones spéciaux, organismes ( rôles) | • **Justifier** la nécessité d'adapter le mode de vie suite aux changements qui surviennent dans la vie d'une famille.<br>• **Citer** les aides possibles au niveau de la collectivité.<br><br>• **Différencier** les rôles des partenaires familiaux.<br>• **Caractériser** les rôles affectif, éducatif et économique.<br>• **Enoncer** les droits, les devoirs des parents face aux enfants.<br>• **Expliquer** l'importance éducative des parents sur l'enfant et l'adolescent.<br><br>• **Identifier** le droit d'être enfant.<br>• **Rechercher et énoncer** les droits de l'enfant.<br>• **Expliciter** chacun d'eux.<br>• **Elaborer** une charte des droits de l'enfant.<br><br>• **Citer** les devoirs des enfants.<br>• **Déterminer** ce que chacun attend des membres de la cellule familiale.<br>• **Identifier et citer** les moyens actuels d'aide à l'enfance.<br>• **Caractériser** ces divers moyens. | • Visiter les organismes intervenant à ce niveau.<br><br>• Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves. |
| **4. LA FAMILLE ET LA SOCIETE**<br><br>- rôles de la famille dans la société,<br><br>- les structures publiques :<br>- l'état fédéral,<br>- les communautés et régions, | • **Préciser** la manière de s'intégrer dans la société et d'en accepter les règles.<br>• **Caractériser** les responsabilités de chaque partie.<br><br>• **Rechercher** l'évolution des structures de notre pays au cours des dernières années.<br><br>• **Identifier** nos institutions. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves. |

| | | |
|---|---|---|
| - la commune,<br><br>- les autorités de l'administration communale,<br><br>- les services communaux pour le bien-être des citoyens :<br>  - confort matériel, environnement,<br>  - sports, loisirs et culture,<br>  - protection et assistance de l'individu. | • **Situer** et **différencier** les communautés et régions.<br>• **Préciser** les rôles de chacune d'elles, leurs compétences.<br>• **Rechercher** les « acteurs » de la commune.<br>• **Citer** les rôles de chacun.<br>• **S'informer** de la composition, des fonctions et attributions des autorités communales.<br>• **Citer** les conditions à remplir pour être électeur.<br>• **Justifier** l' importance de notre rôle d'électeur.<br>• **Préciser** la notion de bien-être du citoyen par rapport aux services offerts par la commune.<br>• **Identifier** les différents services.<br>• **Préciser** le rôle de chaque service. | • Effectuer une visite sur base d'un questionnaire.<br><br>• Aborder ces notions par des exemples concrets et précis, réalisations locales, structures existantes. |
| **<u>5. LA FAMILLE ET L'ECOLE</u>**<br><br>- système scolaire :<br>  - obligation scolaire,<br>  - organisation générale,<br>  - formations données à l'école,<br><br>  - centres psycho-médico-sociaux<br><br>- les opérateurs de formation professionnelle, | • **Rappeler** le droit de l'enfant à l'éducation.<br>• **Définir** l'obligation scolaire.<br>• **Appréhender** le système scolaire de notre pays.<br>• **Enoncer** les buts de l'école.<br>• **Distinguer** les différentes formations.<br>• **Préciser** leurs caractéristiques et débouchés.<br>• **Situer** le C.P.M.S.local.<br>• **Préciser** ses rôles et interventions.<br><br>• **Citer** les différents opérateurs de formation professionnelle actuels.<br>• **Préciser** leurs offres et services.<br>• **Rechercher** les différentes possibilités d'études complémentaires offertes par ces organismes. | • Mettre en évidence l'obligation scolaire par le vécu des élèves.<br>• Aborder les notions d'organisation du système scolaire à l'aide d'un organigramme.<br>• Consulter des organismes tels que le S.I.E.P., Infor-jeunes,…<br>• Faire appel à des personnes ressources pour expliciter certains organismes et leurs rôles.<br><br>• Compléter l'information par une documentation actualisée. |

| | | |
|---|---|---|
| - les démarches à effectuer :<br>- à la fin des études,<br>- pour des compléments de formation. | • **Préciser** la marche à suivre pour poursuivre des études ou rechercher un emploi. | • Visiter les organismes concernés. |
| **6. LA FAMILLE, LES LOISIRS , LES VACANCES**<br><br>- place des loisirs dans la vie des adolescents,<br>- planifier ses loisirs,<br><br>- préparer ses vacances : gage de réussite | • **Différencier et définir** les loisirs et les vacances.<br>• **Déterminer** l'attente des membres d'une famille face à ces concepts, tant au niveau affectif, qu'éducatif ou économique.<br>• **Evaluer** le temps consacré aux loisirs en période scolaire.<br>• **Se situer** dans les structures consacrées aux loisirs et dans les différentes activités.<br>• **Rechercher** les types de vacances proposées.<br>• **Effectuer** un choix en fonction des affinités de chacun. | • Envisager les notions en rapport avec le vécu des étudiants.<br>• Réaliser une enquête. |
| - les structures consacrées aux loisirs et aux sports :<br>- maisons culturelles,<br>- bibliothèques,<br>- ludothèques,<br>- médiathèques,<br>- halls sportifs,<br>- terrains de sport,<br>- stages éducatifs ou récréatifs,<br>- ateliers divers. | • **Identifier** les structures consacrées aux activités de loisirs, de détente et de sport.<br>• **Citer** les caractéristiques de chacune d'elles.<br>• **Situer** les différentes structures dans l'environnement immédiat.<br>• **Préciser** les démarches à effectuer pour y adhérer ou participer.<br>• **Rechercher et répertorier** des initiatives novatrices en ce domaine.<br>• **Préciser** la relation entre structures de loisirs et âges des individus. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de techniques d'animation. |

**Bibliographie**


- **Publications - Brochures**
- La convention des nations Unies sur les droits de l'enfant, Observatoire de l'enfance, de la jeunesse et de l'aide à la jeunesse, Ministère de la Communauté française Wallonie- Bruxelles.
- Le décret'91 – Les nouveaux chemins de l'aide à la jeunesse et de la protection de la jeunesse, M.C.F. 1998.
- Décret relatif à l'aide à la jeunesse – M.C.F. 1998.
- Code de déontologie des services du secteur de l'aide à la jeunesse- M.C.F.
- Les services de l'Aide à la jeunesse – janvier 2001.
- Une Europe à découvrir, Service des relations publiques, Conseil de l'Europe, Strasbourg, mai 2000.
- Brochures diverses, Adeps.
- Objectif commune : une nouvelle citoyenneté…, Ministère de la Communauté française, AGERS, Bruxelles, août 2000.
- P. BLAISE, A. DESMARETS, TH. JEUNEJEAN, Comprendre la Belgique fédérale, Les cahiers du petit Ligueur, Editions De Boeck, 64 pages,2001.
- Les droits de l'enfant, d'ici et d'ailleurs, Les cahiers du petit Ligueur.

| MODULE EDUCATION NUTRITIONNELLE | | |
|---|---|---|
| **CONTENU** | **COMPETENCES** | **CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES** |
| **1. BESOINS**<br>- **Notion**<br><br>- **Classification :**<br>- Energétiques<br>- Plastiques<br>- Fonctionnels | • **Appréhender** la notion de besoins.<br>• **Expliciter** l'importance des besoins alimentaires.<br>• **Enumérer** et **classer** les besoins de l'organisme.<br>• **Différencier** les besoins en précisant leurs caractéristiques**.** | • Utiliser schémas, pictogrammes. |
| **2. COUVERTURE DES BESOINS**<br><br>- **Notion d'aliment et de nutriment**<br><br>- **Etude des nutriments**<br><br>- Glucides<br>- Lipides<br>- Protides<br><br>- Eléments minéraux<br><br>- Vitamines | • **Différencier** aliment et nutriment.<br><br>**POUR CHAQUE NUTRIMENT :**<br>• **Préciser** la composition et les propriétés des nutriments.<br>• **Citer** les sources principales.<br>• **Quantifier** les besoins journaliers pour différentes catégories de consommateurs.<br>• **Déduire** les applications pratiques utiles au cours d'art culinaire.<br>• **Citer** les rôles principaux,; les carences et leurs effets. | • Illustrer la théorie par de nombreux exemples , exercices et expérimentation.<br><br>• Mettre en évidence les propriétés par expérimentation.<br>• Utiliser une table de composition des aliments.<br><br>• Etablir la coordination avec l'art culinaire. |

| | | |
|---|---|---|
| - Fibres alimentaires<br><br>- Eau<br><br>- **<u>Etude des aliments</u>**<br><br>- Groupes<br><br>- Pyramide<br><br>- Etude particulière d'un aliment représentatif de chaque groupe :<br>- Gr.1 : viandes, poissons, œufs<br>- Gr.2 : produits laitiers<br>- Gr.3 : matières grasses<br>- Gr.4 : céréales et dérivés<br>- Gr.5 : fruits et légumes crus<br>- Gr.6 : fruits et légumes cuits<br>- Boissons<br>- Produits sucrés.<br><br>- l'étude se basera sur plusieurs critères :<br><br>  - Critères d'utilisation : Intérêt nutritionnel, Equivalences, substitutions, digestibilité, conservation.<br>- Critères d'achat : | • **Citer** les précautions à prendre pour éviter les pertes.<br><br>• **Classer** les aliments en groupe en fonction de leur composition.<br>• **Expliciter** la pyramide alimentaire**.**<br><br>• **Enoncer** l'intérêt nutritionnel essentiel de l'aliment étudié.<br><br>• **Comparer** l'apport nutritionnel de plusieurs aliments et dégager les équivalences et substitutions.<br>• **Enoncer** les modes de préparations favorisant une bonne digestibilité pour chaque aliment**.**<br>• **Préciser** les conditions idéales de conservation.<br>• **Comparer** diverses présentations commerciales et conditionnements pour un même aliment. | • Réaliser des panneaux didactiques reprenant tous les nutriments.<br><br>• Utiliser schémas, pictogrammes.<br><br>• Exploiter les tables de composition et les logiciels spécifiques.<br>• Etablir une bonne coordination avec les cours d' enquêtes, visites, séminaires.<br><br>• Etablir une bonne coordination avec les cours d'art culinaire.<br>• Etablir une bonne coordination avec les cours d' enquêtes, visites, séminaires.<br><br>• Exploiter des tests réalisés par des organismes |

| | | |
|---|---|---|
| Présentations commerciales,<br>Etiquetage, labels,<br>Conditionnement,<br>Stockage,<br>Rapport qualité/prix et<br>Poids/ prix | | de défense des consommateurs. |
| **3.ELABORATION D'UNE ALIMENTATION EQUILIBREE POUR L'ADOLESCENT**<br><br>- Besoins nutritionnels spécifiques<br><br>- Conduite de l'alimentation :<br><br>- Répartition de la ration entre les repas et collations d' une journée<br>- Elaboration de menus<br>- Correction de menus donnés.<br><br>- Modes alimentaires actuels chez les jeunes : fast-food, alimentation rapide… | • **Préciser** les besoins nutritionnels de l'adolescent.<br><br>• **Répartir** la ration entre les repas et collations au cours d'une journée.<br><br>• **Elaborer** des menus équilibrés.<br>• **Corriger** des menus donnés.<br>• **Etablir** l'alimentation d'une journée<br><br>• **Citer** les types d'alimentation recherchés par les adolescents.<br>• **Repérer** leurs carences.<br>• **Adapter** et **améliorer** des menus en tenant compte de ces tendances actuelles. | - Pratiquer de nombreux exercices.<br>- Exploiter les menus réalisés au cours d'art culinaire.<br>- Utiliser les logiciels spécifiques.<br>- Etablir une bonne coordination avec le cours d'enquêtes, visites, séminaires.<br><br>- Exploiter le vécu des élèves.<br>- Partir de cas concrets. |

| | | |
|---|---|---|
| - Alimentation spécifique :<br>- Sportifs<br>- Obésité | • **Préciser** les besoins spécifiques à certaines catégories d'adolescents.<br>• **Proposer** une alimentation adaptée à quelques cas spécifiques. | - Partir du vécu des élèves.<br>- Pratiques de nombreux exercices |

**Bibliographie**


- E. COMELADE, Technologie et hygiène alimentaire, 1er et 2ème cahier , Editions J.Lanore.
- D. BRUNET et LOISEAU, Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène, Editions B.P.I..
- M. FARAGUNA et M. MUSCHERT, Modules de technologie culinaire- Tome 1- Les produits.
- Forme et santé toute l'année, Test-Achats.
- NUBEL, Table de composition des aliments.
- Revues : Test-Achats
  Publications du C.R.I.O.C.


**Ressources informatiques**

- NUBEL, Planning alimentaire.

| MODULE PUERICULTURE | | |
|---|---|---|
| **CONTENU** | **COMPETENCES** | **CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES** |
| **1. ELEMENTS D'ANATOMIE ET DE PHYSIOLOGIE** | | |
| - Appareil génital : féminin et masculin | • **Localiser** les différentes parties.<br>• **Décrire** l'appareil génital féminin.<br>• **Citer** le rôle de chaque organe de l'appareil génital masculin et féminin.<br>• **Décrire** le cycle menstruel. | • Schémas.<br>• Diagramme – Exercices pratiques. |
| - Hygiène | • **Enumérer** les règles d'hygiène des organes génitaux. | |
| - Maladies sexuellement transmissibles | • **Identifier** les M.S.T. d'après des symptômes.<br>• **Citer** les M.S.T., les moyens de transmission, les moyens de prévention. | |
| - Contraception | • **Définir** la contraception.<br>• **Enumérer** les moyens contraceptifs.<br>• **Analyser** les différents moyens contraceptifs :mode d' action, avantages, inconvénients.<br>• **Choisir** un moyen contraceptif en fonction de l'âge, de l'efficacité. | • Documents divers.<br>• Prendre appui sur des schémas, des photos, des échantillons,du matériel concret avec les notices d'utilisation. |

| | | |
|---|---|---|
| - Approche psychologique de la grossesse | • **Enumérer** les conditions favorables à la venue d'un enfant. | • Visionner des films tels que « Mère à 16 ans » « Jour après jour ». |
| **2.PERIODE PRE- NATALE**<br>- Fécondation<br>- Nidation<br><br>- Grossesse :<br>- Signes généraux<br>- Diagnostic<br>- Développement du fœtus<br><br>- Surveillance médicale | • **Citer** les étapes de la fécondation et de la nidation.<br>• **Enoncer** les obstacles à la fécondation.<br><br>• **Identifier** les signes d'une grossesse normale.<br><br>• **Identifier** les étapes du développement du fœtus.<br><br>• **Justifie**r l'importance du suivi médical :<br><br>- Choix d'un gynécologue | • Exploiter schémas, films, vidéos.<br><br>• L'étude s' appuiera essentiellement sur des tableaux d'examens et de dépistages des différentes maladies. |
| - Interruption volontaire de grossesse<br><br>- Hygiène prénatale :<br>- Corporelle,<br>- Alimentaire<br>- Vestimentaire,<br>- Activité physique,<br>- Style de vie.<br><br>- Préparation à l'accouchement, | • **Citer** les types d'I.V.G.<br>• **Restituer** la législation en vigueur.<br><br>• **Enumérer** les règles d'hygiène de la future mère et en **justifier** l'importance.<br><br>• **Différencier** les méthodes de préparation à | • Se baser sur des exposés, visites du planning familial : coordination avec le cours d'E.V.S.<br><br>• Exploiter les documents O.N.E. , de la maternité. |

| | | |
|---|---|---|
| à la naissance, et à la maternité :<br><br>- Méthodes de préparation<br>- Rôle du père<br>- Climat relationnel<br>- Valise<br><br>- Mesures de protection légales de la future mère<br><br>- Formalités | l'accouchement.<br>• **Citer** les avantages et inconvénients.<br><br>• **Préciser** le rôle du père et l'importance du climat relationnel.<br>• **Enumérer** le contenu de la valise de la maman, du bébé.<br>• **Citer** et **situer** les organismes de protection mis à la disposition de la future mère et de la jeune maman<br><br>• **Citer** les formalités à accomplir. | • Exploiter des documents réels, des cas vécus.<br><br>• Réaliser des exercices. |
| **<u>3.PERIODE NEO-NATALE</u>**<br><br>- Accouchement :<br>- Phases<br>- Positions du bébé<br><br>- Méthodes d'accouchement | • **Citer** les phases de l'accouchement.<br>• **Identifier** les positions du bébé et le interventions nécessaires en fonction de ces positions.<br>• **Citer** les méthodes d'accouchement couramment pratiquées.<br>• **Citer** les aides médicales à l'accouchement. | • Exploiter vidéos, CD-Rom, photos, schémas |
| **<u>4. PERIODE POST-NATALE</u>**<br>a) nouveau-né :<br>- anatomie et physiologie soins, examens<br><br>b) maman :<br>- soins d'hygiène après l'accouchement | • **Enumére**r les soins spécifiques à donner au nouveau-né.<br>• **Citer** les premiers examens.<br><br>• **Enumérer** les soins spécifiques et justifier leur importance. | • Exploiter vidéos, CD-Rom, photos, schémas<br>• Faire intervenir des personnes ressources, (O.N.E.). |

| | | |
|---|---|---|
| c) hygiène de vie du bébé :<br>- chambre<br>- hygiène corporelle<br>- matériel de puériculture<br>- sorties<br>- sommeil | • **Décrire** la chambre idéale.<br>• **Restituer** la technique du bain et des soins spécifiques.<br>• **Citer** l'équipement nécessaire.<br>• **Préciser** les moments adéquats pour les sorties.<br>• **Décrire** les rites du sommeil.<br>• **Citer** les problèmes liés au sommeil. | • Incidence du cours enquêtes, visites, séminaires.<br>• Visionner des vidéos, photos.<br>• Exploiter catalogue, tarifs, etc…. |
| d) alimentation :<br>- allaitement maternel : hygiène, avantages, inconvénients, difficultés, contre-indications<br>- allaitement artificiel : hygiène, préparation des biberons<br>- allaitement mixte<br>- sevrage : aspect psychologique, déroulement | • **Citer** et **décrire** les méthodes d'allaitement.<br>• **Décrire** le matériel spécifique.<br>• **Citer** les avantages, les inconvénients, les difficultés et les contre-indications aux techniques de l'allaitement.<br>• **Enoncer** les règles d'hygiène pour chaque type d'allaitement.<br>• **Préciser** les conditions idéales d'allaitement.<br>• **Citer** les conditions du sevrage.<br>• **Choisir** le moment idéal du sevrage. | • Exploitation du cours enquêtes, visites, séminaires.<br>• Etude comparative des laits. |
| e) préservation de la santé :<br>- vaccination<br>- sécurité et prévention des accidents domestiques | • **Citer** les vaccinations obligatoires et conseillées.<br>• **Identifier** les dangers potentiels dans l'habitation.<br>• **Citer** les moyens de prévention.<br>• **Réagir** en cas d'accidents. | • Se baser sur les documents O.N.E. ,<br>• Carnets de vaccination.<br>• Exploitation du cours enquêtes, visites, séminaires.<br>• Lister les numéros d'appels urgents, de secours |

| | | |
|---|---|---|
| f) croissance et développement jusque 12 mois :<br>- poids, taille, dentition<br>- développement psycho-moteur, intellectuel et affectif | • **Lire et traduire** les renseignements notés dans un carnet médical.<br>• **Tracer** une courbe de poids, de taille.<br>• **Décrire** l'évolution du squelette et de la dentition.<br>• **Citer** les grandes étapes du développement psychomoteur, intellectuel, et affectif du bébé.<br>• **Citer** et élaborer des supports au développement : tapis d'éveil, jeux,etc… | • Exploiter les techniques d'animation, activités d'éveil, etc… |

## Bibliographie


- M. HENNAUX et J. GASSIER, La puériculture, Editions J. Lanore.
- J. GASSIER et M.J. GEORGIN ,Guide de puériculture, Editions Masson.
- Dr P. DESPRES et A.M. LECOMTE-PRIN, Développement et soins de l'enfant, Editions J.Lanore.
- Forme et santé toute l'année, Test-Achats.
- La famille au jour le jour, Test-Achats.


## Ressources informatiques

- Encyclopédie "Parents"

# TECHNIQUES D'ANIMATION

**3ème année : 1 période**
**4ème année : 1 période**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- Afin d'atteindre les compétences décrites dans ce programme, le cours de techniques d'animation sera organisé sur base d'une information aussi large que possible des pratiques courantes dans le domaine d'animation de divers publics.
- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans la recherche de documentation et d'informations.
- S'assurer d'une bonne coordination avec les cours de techniques d'occupation des loisirs, sciences sociales –familiales et enquêtes, visites, séminaires.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain, l'actualité et le vécu des élèves et prendra appui sur les faits de la vie quotidienne.
- Développer des méthodes pédagogiques actives afin de permettre une meilleure maîtrise des compétences.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée, des éléments qui pourront servir de base à la constitution de dossiers par thèmes, afin d'aider ceux-ci dans leurs recherches.
- Utiliser le plus souvent possible les moyens didactiques actuels : journaux, films, expositions, recherche sur internet.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **1. ANIMATION**<br><br>**- Définition:**<br>- animer,<br>- animation,<br>- animateur | • **Appréhender** la notion « d'animation ».<br><br>• **Définir** la notion d'animateur. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples pratiques de la vie quotidienne.<br>• Aborder les divers aspects de manière générale. |

| | | |
|---|---|---|
| **- Publics concernés:**<br>- besoins des enfants: selon âge,<br>- besoins des personnes âgées:<br>  - présents et accrus,<br>  - physiques,<br>  - psychiques. | • **Différencier** les publics.<br>• **Préciser** les besoins de chacun d'eux.<br>• **Identifier** les besoins des personnes âgées. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves.<br>• Faire découvrir les particularités de chaque type de publics par le biais de films, de faits d'actualité.<br>• Sensibiliser à la richesse de l'animation intergénération. |
| - **Structures d'accueil:**<br>- types,<br>- classification,<br>- caractéristiques. | • **Identifier** les structures d'accueil selon types de public.<br>• **Différencier** les types de structures.<br>• **Caractériser** celles-ci. | • Pratiquer une recherche à partir d'articles, de faits d'actualité, de films, de visites .<br>• Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves.<br>• Visiter les différentes réalisations locales, structures existantes, sur base d'un questionnaire. |
| **- Objectifs:**<br>- globaux,<br>- spécifiques à chaque public. | • **Préciser** les objectifs généraux de l'animation.<br>• **Caractériser** les objectifs propres à chaque public. | • Envisager ces notions de manière concrète en illustrant la théorie par des exemples de la vie quotidienne, le vécu des élèves. |

| | | |
|---|---|---|
| - **Difficultés de mise en œuvre:**<br><br>- Difficultés liées à:<br>- l'institution,<br>- au personnel de l'institution,<br>- au public concerné,<br>- à la personne chargée de l'animation | • **Cerner** les difficultés de mise en oeuvre.<br><br>• **Distinguer** l'origine de ces difficultés.<br><br>• **Préciser** leur importance.<br><br>• **Préciser** la marche à suivre pour éviter ou contourner ces difficultés. | • Consulter des organismes tels que le S.I.E.P., Infor-jeunes,…<br>• Faire appel à des personnes ressources pour expliciter certains problèmes.<br>• Compléter l'information par une documentation actualisée.<br>• Visiter les organismes concernés. |
| - **Modes d'animation** :<br><br>- autoritaire ou directif ;<br><br>- laxiste ou laisser-faire ;<br><br>- associatif ou coopératif | • **Différencier et définir** les modes d'animation.<br>• **Caractériser** chaque mode d'animation.<br>• **Associer** le mode d'animation au public qui lui correspond.<br>• **Effectuer** un choix en fonction des affinités de chacun. | • Envisager les notions en rapport avec le vécu des étudiants.<br>• Réaliser une enquête. |
| - **Personnes ressources** :<br><br>- animateurs spécifiques :<br>- Animateur socio-culturel,<br>- ergothérapeutes,<br>- éducateurs sportifs.<br><br>- animateurs internes :<br>- spécifiques à l'enfance,<br>- spécifiques au 3ème âge,<br>- aides-soignants,<br>- agents de service | • **Identifier** les personnes ressources selon les activités proposées.<br><br>• **Enoncer** les caractéristiques de chacune d'elles.<br><br>• **Situer** les différentes personnes dans l'environnement immédiat, les structures existantes.<br><br>• **Préciser** les rôles de chacun.<br><br>• **Préciser** la relation entre personnes ressources et âges des individus. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |

| | | |
|---|---|---|
| - **<u>Fonctions de l’animateur :</u>**<br><br>- Différenciation des fonctions selon publics ;<br><br>- Rôles d’organisation, de coordination, de guide, conseiller, éducateur | • **Identifier** les fonctions selon les publics concernés.<br><br>• **Enoncer** les caractéristiques de chacune d’elles.<br><br>• **Situer** ces fonctionss dans l’environnement immédiat, les structures existantes. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Renforcer l’information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| - **<u>Motivation :</u>**<br><br>- Personnelle ;<br><br>- Du public à qui l’on s’adresse**.** | • **Repérer** la motivation de chacun des acteurs d’une animation. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Renforcer l’information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| **<u>2. PROJET D’ANIMATION</u>**<br><br>- **<u>Conception:</u>**<br><br>- définition et conception : acteurs du projet,<br><br>- contenu : décision, adaptation aux contraintes spécifiques à l’établissement, choix d’un projet ;<br><br>- exemples. | • **Identifier** les acteurs qui conçoivent le projet.<br><br>• **Enoncer** les contraintes rencontrées.<br><br>• **Rechercher** des exemples. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Renforcer l’information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |

| | | |
|---|---|---|
| - **<u>Elaboration d'une séance d'animation</u>** :<br>- respect du projet ;<br><br>- prérequis et contraintes ;<br><br>- objectifs spécifiques. | • **Identifier** les prérequis et contraintes relatives au projet projet.<br><br>• **Enoncer** les objectifs spécifiques. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| - **<u>Fiche technique d'activité :</u>**<br>- contenu ;<br><br>- présentation. | • **Identifier** les rubriques d'une fiche.<br>• **Justifier** leur utilité.<br>• **Suggérer** diverses présentations.<br>• **Rechercher** des exemples. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Visiter les lieux consacrés aux divers loisirs.<br>• Réaliser de nombreux exercices.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| - **<u>Applications concrètes :</u>**<br><br>- choix d'un projet ;<br><br>- contenu ;<br><br>- rédaction de la fiche ;<br><br>- évaluation. | • **Préparer** des fiches d' activité.<br><br>• **Analyser** leur contenu.<br><br>• **Suggérer** diverses corrections.<br><br>• **Rechercher** des applications variées. | • Eviter une approche trop théorique du problème.<br>• Réaliser de nombreux exercices.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| - **<u>Supports techniques de l'animation</u>** :<br>- Documentation ;<br><br>- supports audio-visuels ;<br><br>- matériel spécifique selon type d'activité | • **Identifier** les supports techniques des activités.<br><br>• **Justifier** leur utilité.<br><br>• **Associer** le matériel spécifique à des activités types. | • Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |

| | | |
|---|---|---|
| **3. <u>TECHNIQUES PROFESSIONNELLES D'ANIMATION</u>**<br><br>- **<u>Activités d'occupation des loisirs, ludiques et sportives:</u>**<br><br>- techniques éducatives ;<br><br>- activités manuelles;<br><br>- jeux. | • **Identifier** les activités d'occupation des loisirs, ludiques et sportives.<br><br>• **Différencier** ces activités par leur contenu.<br><br>• **Justifier** leur utilité pour chaque public. | • Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S.. |
| - **<u>Aperçu de quelques techniques de base en relation avec différents publics</u> :**<br><br>- activités favorisant le développement moteur ou le maintien de l'activité motrice ;<br><br>- activités favorisant l'activité mentale, la mémorisation ;<br><br>- activités favorisant la socialisation : activités culturelles, conviviales, créatrices,stimulantes ; | • **Identifier** les techniques de base en relation avec les différents publics.<br><br>• **Différencier** ces activités par leur contenu.<br><br>• **Justifier** leur utilité pour chaque public. | • Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Etablir une coordination étroite avec le cours de E.V.S..<br>• Rechercher de nombreux exemples , des techniques variées, adaptées selon public. |
| - **<u>Recherche d'applications concrètes</u> :**<br>- applications spécifiques selon : âge, intérêt et motivation | • **Rechercher** des applications en relation avec les différents publics.<br><br>• **Justifier** leur utilité pour chaque public. | • Renforcer l'information par une documentation actualisée, spécifique.<br>• Rechercher de nombreux exemples , des techniques variées, adaptées selon public. |

**Bibliographie**


- E. RUIZ, Techniques d'animation des personnes âgées, Editions J. Lanore, Paris, 1997.
- La rencontre par le jeu, Activités sociales de la Croix-Rouge.
- Fichiers de jeux, « Viens jouer » : Fichier activités manuelles, jeux et activités petite enfance, jeux et activités musicales, Editions Les Francas, Paris.
- F. LEFEVRE, Avec du petit matériel, 48 fiches , livret pédagogique ,Editions Nathan pédagogie, 1994.
- D. CATHERINE, M. LEBLOND, F. LELEU, Découvrir son corps, Editions Nathan pédagogie.
- M.N. BIGUET, Découvrir par le toucher, Editions Nathan pédagogie.
- A.M. MOULAT, Premières réalisations manuelles, Editions Nathan pédagogie.
- A. GOUPIL, M. GOUPIL, G. GADIOT , Avec les 2 ans, tome 1 et 2, fiches, illustrations et livret pédagogique, Editions Nathan pédagogie.
- L'art de la récup, Guide d'animation en musique environnementale, Ministère de la Région Wallonne, Namur, 2000. Publication gratuite.
- Techniques éducatives, Ministère de la Communauté française, Secteur Services aux personnes, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1998.
- S'exprimer à pleines mains, Ministère de la Communauté française, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1999.

# EXPRESSION CORPORELLE

**3ème année : 1 période**
**4ème année : 1 période**

## OBJECTIFS GENERAUX

- améliorer la connaissance de soi par une approche corporelle
- enrichir l'expression par différentes techniques visant à favoriser la communication
- parvenir à une maîtrise de soi permettant l'acquisition de l'autonomie et l'amélioration des relations avec les autres dans l'environnement spatial et temporel.

## CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES GENERAUX

- respecter les séquences de déroulement de la séance
  a) activation par des exercices favorisant l'éveil corporel et sensitif
  b) développement des objectifs fixés pour la séance
  c) détente et relaxation
- éviter une formation directive et codifiée
- se garder de tout jugement ou critique qui nuirait à la liberté d'expression.
- mettre à la disposition des élèves, un éventail de techniques et de moyens le plus large possible
- donner les moyens de s'adapter à la population que les élèves seraient susceptibles de rencontrer.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSIGNES METHODOLOGIQUES |
| --- | --- | --- |
| A. connaissance du schéma corporel<br><br>1) inventaire corporel : être capable de prendre conscience de toutes les parties du corps de façon globale analytique et segmentaire.<br><br>2) les attitudes : savoir différencier les positions ouvertes et fermées.<br><br>3)l'équilibre :<br><br>- statique (sans modifier les points d'appui)<br>- dynamique<br>- travail des déséquilibres volontaires et contrôlés | **1.-**<br>**Reconnaître l'individu au sein du groupe** | Guider l'élève dans la découverte des différentes parties du corps tout en laissant place à la spontanéité<br><br>Pouvoir utiliser les différentes attitudes corporelles en fonction de la différenciation opérée dans les positions adoptées<br><br>Travailler les situations d'équilibre et de déséquilibre par la prise de conscience des différents points d' appui utilisés |

| CONTENU | COMPETENCES | CONSIGNES METHODOLOGIQUES |
| --- | --- | --- |
| B. Eveil des sens<br>1) la vue : utiliser la vision comme moyen de découverte et d'observation de l' autre et de l'espace inexploré habituellement .<br><br>2) l'ouïe : être capable d'écouter et d' identifier des bruits divers et variés proches et lointains .<br><br>3) le toucher : être capable d' utiliser le sens tactile uniquement pour identifier différentes matières ,objets ou partenaires rencontrés.<br><br>4) l'odorat et le goût : être capable de discerner des odeurs et saveurs simples mais variées. | | Attirer l' attention visuelle de l'élève par des exercices de découvertes et d'observations<br><br>Placer l'élève en situation d'écoute dans un environnement riche en stimuli<br><br>Confronter l' élève à des situations de découvertes tactiles variées.<br><br>Approche globale par des « kim » olfactifs et gustatifs. |
| - prendre conscience de ses propres rythmes et de la succession des événements et intervalles dans le temps. (saisons, court - long ,…) | **2.-**<br>**Respecter les besoins des enfants, leur rythme.** | Resituer les événements qui se succèdent ou se répètent dans la vie et sensibiliser les élèves à l'écoute de leur corps. (pulsations cardiaques, rythme respiratoire. …) |

| CONTENU | COMPETENCES | CONSIGNES METHODOLOGIQUES |
|---|---|---|
| - savoir reconnaître la pulsation de tempi variés et la reproduire corporellement.<br><br>- être capable de créer et adapter un geste ou un mouvement sur des tempi variés. | | |
| 1) prise de conscience de l'espace occupé par le corps, sans déplacement, dans diverses positions.<br><br>- être capable d' explorer les trois niveaux bas- moyen- haut<br><br>- explorer la notion d'espace réduit – large- profond | **3.-**<br>**Intégrer son activité dans l'infrastructure existante** | |

| CONTENU | COMPETENCES | CONSIGNES METHODOLOGIQUES |
|---|---|---|
| 2) occupation de l'espace en déplacement<br><br>- être capable de s'orienter<br><br><br><br>- être capable de s'orienter sans vision<br><br><br><br>- être capable de se représenter un espace imaginaire et d'y évoluer ( ex : formes géométriques…) | | <br><br>Donner à l'élève des informations variées et précises sur son environnement spatial<br><br><br>Mettre l'élève en confiance afin d'éviter les appréhensions.<br><br><br>Donner des consignes simples, complètes et précises. |

| CONTENU | COMPETENCES | CONSIGNES METHODOLOGIQUES |
| --- | --- | --- |
| - être capable d'interpréter les effets de la communication | **4.-**<br>**Amener les différentes personnes à participer et s'impliquer au maximum** | Reproduire les gestes d'un meneur<br>Suivre un partenaire en miroir<br>Jeux d'observation et de réponse gestuelles (en opposition ou en continuité en fonction des consignes données)<br>Communication gestuelle avec masques. |
| - être capable de prendre conscience des respirations - costale supérieure<br>- costale inférieure<br>- abdominale<br><br>- parvenir à un relâchement musculaire global et à s'évader momentanément de l'environnement matériel. | **5.-**<br>**Veiller au bien-être physique et psychologique de l'enfant** | Placer un objet léger (ex : sac de graines) sur la cage thoracique ou l'abdomen.<br><br>Placer les enfants en situation de réceptivité en leur lisant un texte suggestif par exemple . |

# HYGIENE - SECOURISME

**3ème année : 2 périodes**
**4ème année : 2 périodes**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- Se garder d'une formation exagérément théorique tout en encourageant les élèves à une participation accrue dans le développement des compétences.
- Associer étroitement le cours d'hygiène secourisme aux cours de sciences et expression corporelle.
- Le contenu de la matière devra, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain.
- Mettre à la disposition des élèves une documentation technique actualisée afin d'éveiller et d'entretenir la curiosité professionnelle.
- Effectuer le plus souvent possible les techniques d'hygiène et de secourisme.
- Favoriser l'emploi de multimédia.
- Il est important de s'assurer que l'élève utilise le vocabulaire spécifique adéquat.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **1. LES GRANDES FONCTIONS DU CORPS HUMAIN.** | • **Identifier** les grandes fonctions du corps humain<br>• **Caractériser** les principales fonctions. | • L'ensemble de ces compétences doit être vue en collaboration avec le cours de sciences.<br>• Envisager l'anatomie et la physiologie. |
| **2. L'ŒIL ET LA VUE.**<br><br>- défauts,<br>- correction,<br>- accidents,<br>- attitudes de prévention | • **Identifier** les principaux défauts de l'œil.<br>• **Enoncer** les techniques de correction.<br>• **Enoncer** les accidents spécifiques à l'œil.<br>• **Caractériser** les principales attitudes à adopter pour prévenir, signaler les troubles et anomalies repérées. | • Lier ces compétences aux notions acquises au cours de sciences. |

| | | |
|---|---|---|
| **3. L'OREILLE ET L'OUIE.**<br><br>- défauts,<br>- correction,<br>- accidents,<br>- attitudes de prévention | • **Identifier** les principaux défauts de l'oreille et de l'ouïe.<br>• **Enoncer** les techniques de correction.<br>• **Enoncer** les accidents spécifiques à l'oreille.<br>• **Caractériser** les principales attitudes à adopter pour prévenir, signaler les troubles et anomalies repérées. | • Lier ces compétences aux notions acquises au cours de sciences. |
| **4. LA PEAU.**<br><br>– lésions de la peau :<br>- gerçures et crevasses,<br>- engelures et gelures,<br>- soleil et U.V.<br><br>– accidents de la peau :<br>- plaies,<br>- brûlures,<br>- gelures,<br>- morsures,<br>- piqûres. | • **Identifier** les différentes lésions de la peau.<br>• **Caractériser** les lésions les plus courantes dues aux agressions environnementales.<br>• **Prévenir** les lésions par un comportement approprié et par le choix de produits adéquats.<br>• **Identifier** les principaux accidents spécifiques à la peau.<br>• **Enoncer** les causes, les types, les dangers et degrés de gravité.<br>• **Choisir** les éléments de soins à utiliser.<br>• **Enoncer et simuler** les soins à prodiguer, les règles d'asepsie à respecter .<br>• **Caractériser** les attitudes de prévention à développer. | • Envisager les notions environnementales.<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques. |
| **5. LES MUSCLES ET LE SQUELETTE.**<br><br>– lésions musculaires :<br>- torticolis, crampes, claquages | • **Identifier** les différentes lésions musculaires.<br>• **Caractériser** les lésions les plus courantes et repérer leurs causes. | • Envisager les lésions courantes et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques. |

| | | |
|---|---|---|
| - accidents :<br>- entorses et luxations,<br>- fractures,<br>- traumatismes de la colonne vertébrale. | • **Décrire** les divers accidents et traumatismes, leurs symptômes.<br>• **Repérer** les causes.<br>• **Enoncer et simuler** la conduite à tenir face aux divers accidents .<br>• **Caractériser** les attitudes de prévention à développer. | • Envisager les lésions courantes et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques. |
| **6. LES VOIES RESPIRATOIRES ET LA RESPIRATION.**<br><br>– accidents de la respiration :<br>- asphyxie,<br>- noyade,<br>- hydrocution.<br><br>– prévention des accidents respiratoires<br><br>- réanimation respiratoire ( information) | • **Identifier** les différents accidents de la respiration..<br>• **Caractériser** les accidents et repérer leurs causes.<br>• **Repérer** les causes.<br>• **Enoncer et simuler** la conduite à tenir face aux divers accidents .<br>• **Enoncer** les règles de sécurité et les moyens préventifs des accidents respiratoires.<br>• **Enoncer** la conduite à tenir en cas d'arrêt respiratoire. | • Envisager les accidents courants et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |
| **7. LA DIGESTION**<br><br>- troubles courants :<br>- indigestion,<br>- vomissements,<br>- diarrhée. | • **Identifier** les troubles digestifs courants.<br>• **Décrire** leurs symptômes et repérer leurs causes.<br>• **Enoncer** les moyens de l'éviter.<br>• **Enoncer et simuler** la conduite à tenir face aux divers accidents. | • Envisager les troubles courants et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |
| **8.CAS PARTICULIERS**<br><br>- accidents électriques | • **Décrire** l' électrocution.<br>• **Enoncer** les causes et les **prévenir**.<br>• **Prévenir** les suraccidents. | • S'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| **9. TROUBLES PARTICULIERS**<br><br>- fièvre,<br>- crise de nerf,<br>- spasmophilie,<br>- spasme ou sanglot,<br>- convulsion du bébé,<br>- épilepsie,<br>- hypoglycémie, hyperglycémie. | • **Caractériser** les troubles particuliers.<br>• **Enoncer** les causes et les **prévenir**.<br>• **Simuler** l'attitude ou les soins à apporter. | • Envisager les troubles courants et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |
| **10. INTOXICATIONS ET EMPOISONNEMENTS**<br><br>- causes,<br>- symptômes,<br>- prévention,<br>- conduite d'urgence à tenir. | • **Caractériser** les intoxications.<br>• **Décrire** les symptômes.<br>• **Enoncer** les causes et les **prévenir**.<br>• **Enoncer et simuler** l'attitude à tenir et les actions à mener d'urgence selon les cas.<br>• **Enoncer** les coordonnées du centre anti-poisons. | • Envisager les intoxications et empoisonnements courants et s'appuyer sur le vécu des élèves..<br>• Effectuer de nombreuses simulations.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge, le centre anti-poisons. |
| **11. COMPORTEMENT DU SECOURISTE** | • **Enoncer** les règles impératives à appliquer en cas d' accident.<br>• **Rester** calme.<br>• **Appliquer** les règles de sécurité.<br>• **Appeler** les services compétents.<br>• **Observer** l'état de conscience de l'accidenté.<br>• **Positionner** l'accidenté avec prudence en fonction de son cas.<br>• **Immobiliser** la personne accidentée.<br>• **Prodiguer** les premiers soins dans la limite des compétences.<br>• **Rassurer, soutenir** moralement la personne. | • Effectuer de nombreuses simulations.<br>• S'appuyer sur le vécu des élèves.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |

| | | |
|---|---|---|
| **<u>12. PHARMACIE FAMILIALE</u>**<br><br>- Contenu minimum,<br>- produits et matériel de premiers soins,<br>- médicaments | • **Enoncer** le contenu minimum d'une pharmacie familiale.<br>• **Inventorier** le contenu.<br>• **Constituer** une pharmacie familiale et la gérer :<br>- **lire** les étiquettes**, classer**<br>- **trier** selon dates de péremption.<br>- **éliminer** et **conserver** dans de bonnes conditions. | • Effectuer de nombreuses simulations.<br>• S'appuyer sur la pharmacie des ateliers pratiques et le vécu des élèves.<br>• Gérer la pharmacie de la classe.<br>• Exploiter les ressources informatiques et développer des collaborations avec la Croix-Rouge. |

**<u>Bibliographie</u>**


- F. LASNIER, G. CROUZOLS, M. LECHAUD, <u>Hygiène et biologie humaines</u>, Editions J. Lanore, Paris, 2000.
- D. GATEAU, <u>Les premiers secours</u>, Repères pratiques Nathan, Editions Nathan, 1997.
- <u>Le dossier du secouriste</u>, Croix-Rouge de Belgique.
- <u>Forme et santé toute l'année</u>, Editions Test Achats.
- J.F. AUGEZ SASTRAL, <u>Sciences appliquées à l'hygiène, à l'alimentation, aux équipements</u>, Editions B.P.I., 1998.
- <u>Guide pour les bonnes pratiques d'hygiène dans la préparation des repas pour les collectivités et les maisons de soins,</u> VGR-B, Winksele, 2001.
- Publications régulières des différentes mutualités.
- Organismes pouvant offrir de la documentation :
  Croix- Rouge de Belgique.
  A.N.P.I., Bruxelles.
  Centre anti-poisons.


**<u>Ressources informatiques</u>**

- <u>Sauve la vie</u>, Logiciel de secourisme.
- <u>Encyclopédie de la santé et du corps humain.</u>

# TECHNIQUES D'OCCUPATION DES LOISIRS : LUDIQUES ET SPORTIVES

**3ème année : 1 période**
**4ème année : 1 période**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité.
- Les techniques seront d'abord appliquées à des réalisations simples, ensuite à des réalisations plus complexes.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre l'intérêt des élèves et tenir compte des publics concernés.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de l'option.
- Chaque réalisation fera l'objet fiche technique et d'un calcul du coût.
- Un fichier sera constitué à partir des fiches techniques.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **Pour tous les points du programme, envisager :**<br><br>**- matériel et outillage,**<br>**- technique adéquate,**<br>**- attitudes et gestes corrects,**<br>**- consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie,**<br>**- récupération de matériaux,**<br>**- applications adaptées en fonction des publics ciblés.** | • **Identifier** les besoins des utilisateurs.<br>• **Identifier** les matériaux, le matériel et l'outillage à utiliser.<br>• **Proposer** différentes applications en fonction de publics différents.<br>• **Appliquer** les notions d'ergonomie. | • Insister sur l'organisation du travail.<br>• Faire rechercher de multiples applications à partir d'une même technique en fonction de publics différents. |

| | | |
|---|---|---|
| **A TECHNIQUES EDUCATIVES ET CULINAIRES**<br>**1. TOUCHER**<br><br>- Objets courants,<br><br>- Matières : textile, liège, papier, carton, cuir,…,<br><br>- Fruits et légumes. | • **Identifier** les matières, objets, fruits, légumes.<br>• **Qualifier** leur toucher.<br><br>• **Exécuter** les techniques de découverte selon fiche technique en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité. | • Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages et l'intérêt des élèves.<br>• Chaque découverte fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et sera réalisée à partir d'une fiche technique. |
| **2. GOUTER - SENTIR**<br><br>- Petits gâteaux salés, sucrés,<br>- Jus et boissons diverses ( citron, pamplemousse,…)<br>– Caramel,… | • **Identifier** les saveurs, les odeurs.<br><br>• **Qualifier** la perception des saveurs, des odeurs.<br><br>• **Choisir** des applications variées. | • Faire le lien avec les notion d'art culinaire.<br><br>• Travailler à partir de fiches d'observation. |
| **3. COUPER**<br><br>**– Fruits, légumes, œuf dur :** lanterne, fleur, bateau, …<br><br>**– Montage culinaire,**<br><br>**- Papier, carton, néoprène, tissu, cuir :** reconnaissance et réalisation d'un tableau découverte. | • **Couper** les fruits , légumes et oeufs afin de présenter des objets décoratifs**.**<br>• **Présenter** de façon originale.<br>• **Lire et interpréter** une fiche d'activité.<br>• **Adapter** la réalisation en fonction du public ciblé.<br>• **Suivre** des consignes.<br>• **Réaliser** diverses applications à partir des matières courantes. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actualisée.<br>• Faire rechercher d'autres applications. |

| | | |
|---|---|---|
| **4. PLIER**<br><br>**- Serviettes, papier, tissu,… :** pliages de serviettes, panneau décoratif, origamis, carton de présentation, nominatifs,… | • **Maîtriser** la technique du pliage.<br>• **Choisir et utiliser** correctement l'outillage et les matériaux.<br>• **Choisir** des applications de circonstances en fonction de thème, fête. | • Choisir les réalisations en fonction de l'intérêt et des motivations des élèves. |
| **5. ASSEMBLER**<br><br>**- Matières d'assemblage :** bâtonnets**,** colles, choco, crème…<br><br>**- Matériaux divers :** papier, carton, textiles, cuir, liège, aliments (biscuits, fruits, légumes…)<br><br>- **Réalisations comestibles ou pas** | • **Choisir** l'assemblage adéquat selon la réalisation<br><br>• **Justifier** le choix.<br><br>• **Rechercher** des applications en fonction des âges du public ciblé**.**<br><br>• **Réaliser** différentes applications. | • S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie .<br><br>• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement |
| **6. MODELER – MOULER**<br><br>**- Plasticine, pâte à modeler, terre glaise,**<br><br>**- Pâte à sel,**<br><br>**- Pâte d'amandes,**<br><br>**- Chocolat.** | • **Choisir** la matière adéquate selon la réalisation recherchée.<br><br>• **Justifier** le choix.<br><br>• **Rechercher** des applications en fonction des âges du public ciblé**.**<br><br>• **Réaliser** différentes applications. | • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement et les motivations des élèves. |

| | | |
|---|---|---|
| <u>**7.DECORER**</u><br><br>**- Réalisation de pochoir**<br><br>**- Utilisation de pochoir :**<br>sur gâteaux, tartes, carton, mur, tissu,… | • **Choisir** les motifs selon circonstances.<br><br>• **Justifier** le choix.<br><br>• **Rechercher** des applications en fonction des âges du public ciblé**.**<br><br>• **Réaliser** différents pochoirs et des applications variées à partir de ceux-ci. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br><br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br><br>• Réaliser de multiples exercices sur supports variés. |
| <u>**8. MANIPULER**</u><br><br>**- Sel coloré**<br><br>**- Sable collé** | • **Choisir** les motifs et couleurs en harmonie.<br><br>• **Créer** des pots originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |
| <u>**9.ENFILER**</u><br><br>**- Pâtes alimentaires**<br><br>**- Perles colorées**<br><br>**- Perles en terre, pâte à sel,…** | • **Choisir** les matières et couleurs en harmonie.<br><br>• **Créer** des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |
| <u>**10. PIQUER**</u><br><br>**- Papier, carton,**<br>**- Frigolite, clous, fils tendus** | • **Choisir** les matières et couleurs en harmonie.<br><br>• **Créer** des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |

| | | |
|---|---|---|
| **<u>11. COLORIER –IMPRIMER</u>**<br><br>**- Crayon, feutre, craie,**<br><br>**- Doigt, tampon :** pommes de terre, mousse, bouchon de liège.<br><br>**– Coton-tige, bâtonnet, bulle, paille, pinceau, fer à repasser**. | • **Choisir** les matières  et couleurs en harmonie.<br><br>• **Créer** des bijoux originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br><br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br><br>• Favoriser la créativité. |
| **<u>12. REPRODUIRE</u>**<br><br>**- Calquer :** papier calque, soie, transparent,…<br><br>**- Décalquer** : carbone<br><br>- **Reproduire** : sur verre, papier, carton, bois,…<br><br>- **Agrandir** : par grille, photocopieur, rétroprojecteur. | • **Choisir** les sujets et motifs en harmonie en fonction du public concerné.<br><br>• **Créer** des motifs originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br><br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br><br>• Favoriser la créativité. |
| **<u>13. ENTRELACER</u>**<br>**<u>Différentes matières :</u> laine, ficelle, rotin…**<br>**- Tisser,**<br>**- Tricoter,**<br>**- Crocheter,**<br>**- Nouer.** | • **Choisir** les sujets et motifs en harmonie en en fonction du public.<br><br>• **Créer** des motifs originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |

| | | |
|---|---|---|
| **<u>14. COUDRE</u>**<br><br>**- Textiles divers, papier, carton, matière plastique.**<br><br>**– Fils, lacets, raphia** | • **Choisir** les sujets et motifs en harmonie en en fonction du public.<br><br>• **Créer** des motifs originaux, des tableaux, petits cadres. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |
| **<u>15. GAINER</u>**<br>**- Boîtes de formes diverses,**<br><br>**- Cintres,**<br><br>**- Tiroir** | • **Choisir** les sujets et motifs en harmonie en en fonction du public.<br><br>• **Créer** des réalisations originales. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité. |
| **<u>16. REALISER DES COMPOSITIONS FLORALES</u>**<br><br>**- Fleurs fraîches, séchées, épis, feuillages,…**<br>**- Légumes** | • **Choisir** des compositions en harmonie en en fonction des circonstances, des thèmes et fêtes.<br><br>• **Créer** des réalisations originales pour la maison, la table, les buffets. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité.<br>• Etablir une coordination avec art culinaire. |
| **<u>17. REALISER DES MONTAGES CULINAIRES SIMPLES ET DECORATIFS</u>**<br><br>**- Pomme ou gâteau « hérisson »,**<br>**- Œufs surprise,**<br>**- Train, maison, bouquet de légumes.** | • **Choisir** des compositions en harmonie en en fonction des circonstances, des thèmes et fêtes.<br><br>• **Créer** des réalisations originales pour la maison, la table, les buffets. | • Mettre à la disposition des élèves une documentation actuelle.<br>• Veiller au respect des règles de sécurité.<br>• Favoriser la créativité.<br>• Etablir une coordination avec art culinaire. |

| | | |
|---|---|---|
| **B. TECHNIQUES LUDIQUES ET SPORTIVES**<br>**1. JEUX FAVORISANT L'ACTIVITE MOTRICE**<br><br>- Mise en train ou échauffement,<br><br>- Jeux améliorant l'adresse, l'équilibre, la coordination, la gestion de l'espace, la tonification des muscles, l'étirement, l'assouplissement, la créativité, la communication, la respiration et la relaxation.<br><br>– Jeux améliorant la mémorisation, le rythme | • **Identifier** les besoins des différents publics.<br><br>• **Préparer** une fiche technique d'animation.<br><br>• **Proposer** des activités selon des objectifs définis.<br><br>• **Exécuter** les techniques selon fiche technique en respectant les consignes de confort, d'hygiène et de sécurité. | • Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages et l'intérêt des élèves.<br>• Chaque découverte fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et sera réalisée à partir d'une fiche technique. |
| **2. JEUX FAVORISANT L'ACTIVITE MENTALE**<br><br>- Jeux d'activité verbale,<br><br>- Jeux d'occupation spatiale,<br><br>- Jeux de logique et de raisonnement,<br><br>- Jeux de mémorisation, de souvenirs : associations d'idées, évocation de noms propres, mémoire sensorielle : visuelle, auditive, olfactive, gustative, tactile. | • **Identifier** les besoins des différents publics.<br><br>• **Préparer** une fiche technique d'animation.<br><br>• **Proposer** des activités selon des objectifs définis.<br><br>• **Exécuter** les activités selon fiche technique en respectant les consignes de confort, d'hygiène et de sécurité. | • Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages et l'intérêt des élèves.<br>• Chaque découverte fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et sera réalisée à partir d'une fiche technique. |

| | | |
|---|---|---|
| **3. JEUX OU ACTIVITES FAVORISANT LE MAINTIEN DES RELATIONS SOCIALES**<br><br>- Activités récréatives ou de loisirs : jeux de société, activités manuelles de groupe, activités musicales.<br><br>- Activités culturelles : de lecture, audio-visuelles.<br><br>- Activités conviviales et créatives. | • **Identifier** les besoins des différents publics.<br><br>• **Préparer** une fiche technique d'animation.<br><br>• **Proposer** des activités selon des objectifs définis.<br><br>• **Exécuter** les activités selon fiche technique en respectant les consignes de confort, d'hygiène et de sécurité. | • Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages et l'intérêt des élèves.<br>• Chaque découverte fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et sera réalisée à partir d'une fiche technique. |

**Bibliographie**


- E. RUIZ, Techniques d'animation des personnes âgées, Editions J. Lanore, Paris, 1997.
- La rencontre par le jeu, Activités sociales de la Croix-Rouge.
- Fichiers de jeux, « Viens jouer » : Fichier activités manuelles, jeux et activités petite enfance, jeux et activités musicales, Editions Les Francas, Paris.
- F. LEFEVRE, Avec du petit matériel, 48 fiches , livret pédagogique ,Editions Nathan pédagogie, 1994.
- D. CATHERINE, M. LEBLOND, F. LELEU, Découvrir son corps, Editions Nathan pédagogie.
- M.N. BIGUET, Découvrir par le toucher, Editions Nathan pédagogie.
- A.M. MOULAT, Premières réalisations manuelles, Editions Nathan pédagogie.
- A. GOUPIL, M. GOUPIL, G. GADIOT , Avec les 2 ans, tome 1 et 2, fiches, illustrations et livret pédagogique, Editions Nathan pédagogie.
- L'art de la récup, Guide d'animation en musique environnementale, Ministère de la Région Wallonne, Namur, 2000. Publication gratuite.
- Techniques éducatives, Ministère de la Communauté française, Secteur Services aux personnes, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1998.
- S'exprimer à pleines mains, Ministère de la Communauté française, Centre Technique et pédagogique de l'Enseignement de la Communauté française, 1999.

# TRAVAUX PRATIQUES & METHODES

**3ème année : 7 périodes**
**4ème année : 7 périodes**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- Afin d'atteindre la maîtrise des compétences décrites dans ce programme, les cours de T.P.M. sont répartis de la manière suivante :
  - ♦ Art culinaire regroupant les compétences liées à la pratique de l'alimentation (4 h/sem.).
  - ♦ Maintenance regroupant les compétences liées à l'entretien du linge , de l'habitat et la technologie (2h/sem.).
  - ♦ Enquêtes, visites, séminaires ( 1h/sem.)
- Les gestes pratiques doivent être répétés plusieurs fois durant le cycle de formation. Il faut toutefois veiller à varier les différentes techniques d'apprentissage dans le temps.
- Veiller à illustrer et à appliquer les notions vues au sein des cours techniques.
- Faire respecter les règles de sécurité et d'hygiène selon la législation en vigueur.
- Prévoir une prise de note par les élèves pour leur faire tenir un fichier pratique reprenant :
  1. *Une liste des différentes techniques.*
  2. *Des fiches de pratique proprement dite comportant:*
     - *la liste des matières premières*
     - *la chronologie et la description des travaux exécutés,*
     - *l'organisation du travail,*
     - *le coût de la réalisation*
     - *le matériel mis en oeuvre,*
     - *une documentation technique.*

# MODULE ART CULINAIRE

**3ème année : 4 périodes**
**4ème année : 4 périodes**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité, en appliquant les règles d'organisation.
- Les techniques de base seront abordées par le principe de chaque technique, les conditions d'application et les modifications apportées par la cuisson .
- Elles seront d'abord appliquées à des préparations simples, ensuite à des menus familiaux.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte du « terroir » et des saisons.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, travailler en coordination avec les cours de l'option.
- Chaque tâche fera l'objet d'une analyse pour déterminer l'organisation de travail adéquate et un planning sera établi.
- Analyser chaque préparation ou menu d'un point de vue qualitatif, quantitatif et budgétaire, mais aussi gustatif et esthétique.
- Privilégier l'éducation du goût par le développement de la perception sensorielle (vue, ouïe, odorat, goût, toucher).
- Un fichier de recettes sera constitué à partir de fiches techniques.
- Instaurer une bonne coordination avec les notions d'éducation nutritionnelle et d'hygiène.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **<u>1. LE LOCAL ET L'EQUIPEMENT</u>**<br><br>– local<br>– équipement<br>– poste de travail | • **Situer** les emplacements dans les différentes zones.<br>• **Identifier** l'équipement et justifier son emplacement.<br>• **Situer** les rangements des outils, matériels et produits à la fin d'une activité.<br>• **Agencer** le poste de travail<br>• **Respecter** les contraintes horaires. | • Inculquer les notions d'organisation du travail.<br>• Les notions d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace seront intégrées régulièrement lors des séances pratiques. |

| | | |
|---|---|---|
| **2. LA PREPARATION DES FRUITS ET DES LEGUMES**<br><br>- éplucher,<br>- laver,<br>- découper, tailler,<br>- tourner : cuillère à légumes,<br>couteau d'office,<br>- décorer, présenter,<br>- extraire les jus. | • **Identifier** les fruits et les légumes.<br><br>• **Choisir** les fruits et les légumes en fonction des qualités de fraîcheur et selon les saisons.<br><br>• **Exécuter** les techniques de base avec dextérité, en respectant les règles d'économie, d'hygiène et de sécurité.<br><br>• **Dresser** et **présenter**. | • Le choix des préparations se fera selon la saison, le terroir.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages.<br>• Chaque technique fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations, coordonné avec les cours de l'option. |
| **3. LA CUISSON EN ATMOSPHERE HUMIDE**<br><br>**- à l'eau,**<br>**- à la vapeur,**<br>**- à l'autocuiseur**<br><br>- légumes,<br>- fruits,<br>- œufs,<br>- pâtes alimentaires,<br>- riz,<br>- viande,<br>- poisson. | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Préparer** les aliments pour ce type de cuisson.<br><br>• **Exécuter** les techniques de cuisson en les appliquant aux aliments courants.<br><br>• **Appréhender** le fonctionnement des différents appareils ou équipements.<br><br>• **Juger** de l'appoint d'une cuisson.<br><br>• **Stopper** la cuisson au moment opportun.<br><br>• **Présenter** | • Appliquer les règles d' organisation du travail.<br><br>• Intégrer les techniques dans des réalisations simples. |

| | | |
|---|---|---|
| **4. LA CUISSON A LA MATIERE GRASSE :**<br><br>**- Sauter**<br>**– Frire**<br>**– sans enrobage**<br>**– avec enrobage**<br><br>les aliments courants :<br>- viandes,<br>- volailles,<br>- poissons,<br>- œufs,<br>- légumes,<br>- fruits,<br>- pain. | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Appliquer** les techniques aux aliments courants en variant le type de préparations.<br><br>• **Juger** de l'appoint de la cuisson.<br><br>• **Arrêter** la cuisson.<br><br>• **Présenter** les différentes préparations. | • Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et les conditions idéales pour la réalisation des différentes techniques.<br>• Etablir une bonne coordination avec les cours de l'option. |
| **5. LA CUISSON MIXTE :**<br><br>**- Braisé,**<br>**- Ragoût** | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Maîtriser** les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues.<br><br>• **Différencier** les deux techniques de la cuisson mixte.<br><br>• **Exécuter** les différentes techniques en les appliquant aux aliments courants. | • Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et les conditions idéales pour la réalisation des différentes techniques.<br>• Etablir une bonne coordination avec les cours de l'option. |
| **6. LA CUISSON A LA CHALEUR SECHE :**<br><br>**- Griller : par contact**<br>**par rayonnement :** | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Maîtriser** les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues. | • Intégrer des notions de technologie .<br>• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus. |

| | | |
|---|---|---|
| - viandes, volailles,<br>- poissons,<br>- légumes,<br>- fruits<br>- pain,<br>- préparations diverses<br><br>- **Rôtir au four :**<br><br>viandes, volailles,<br>- poissons,<br>- légumes,<br>- fruits,<br>- pain,<br>- préparations diverses | • **Différencier** les deux techniques de la grillade.<br><br>• **Exécuter** les différentes techniques en les appliquant aux aliments courants.<br><br>• **Juger** de l'appoint de la cuisson.<br><br>• **Arrêter** la cuisson.<br><br>• **Présenter** les différentes préparations. | • Intégrer des notions de technologie .<br>• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus. |
| **<u>7. UTILISATION DU MICRO-ONDES</u>**<br><br>**- Décongeler des aliments,**<br>**- Réchauffer,**<br>**- Cuire.** | • **Utiliser** le four à micro-ondes dans ses différentes fonctions.<br>• **Appliquer** les techniques à divers aliments et préparations.<br>• **Respecter** les consignes d'utilisation rationnelle. | • Veiller à toujours caractériser et faire identifier le matériel employé en mettant en évidence les règles d'hygiène et de sécurité à respecter. |
| **<u>8. LES LIAISONS</u>**<br><br>**- glucidiques,**<br>**- lipidiques,**<br>**- protidiques,**<br>**- mixtes** | • **Différencier** les procédés de liaisons.<br><br>• **Réaliser** les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base.<br><br>• **Maintenir** dans des conditions idéales. | • Faire le lien avec les cours de l'option.<br>• Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi. |

| | | |
|---|---|---|
| **9.LES SAUCES chaudes et froides**<br><br>**- émulsionnées : instable, stable,**<br>**- émulsionnées semi-coagulées,**<br>**- à base de roux,**<br>**- à base de purée de légumes.** | • **Différencier** les types de sauces.<br><br>• **Réaliser** les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base.<br><br>• **Réserver** pour usage en maintenant dans des conditions idéales. | • Faire le lien avec les cours de l'option.<br>• Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi. |
| **10. LES PATES**<br><br>**- liquides : - à frire,**<br>**- à crêpes,**<br>**- levées : - levure naturelle,**<br>**- levure chimique,**<br>**- blanc d'œuf,**<br>**- œuf entier,**<br>**- mixtes,**<br>**- soufflées,**<br>**- sèches à foncer : - brisée,**<br>**- sablée** | • **Différencier** les types de pâtes.<br><br>• **Réaliser** les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base. | • Intégrer des notions de technologie .<br>• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des menus. |
| **11. DECORATION DE PLATS, DE PATISSERIES**<br><br>- **à la fourchette,**<br>- **à la poche à douille,**<br>- **à l'aide de matériel spécifique,**<br>- **à l'emporte-pièce** | • **Choisir** le type de décor en fonction de la préparation.<br><br>• **Réaliser** les différentes techniques en les appliquant à des préparations classiques, de base. | • Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des préparations simples. |

| | | |
|---|---|---|
| **12. COMPLEMENTS**<br><br>**- Utilisation de produits commerciaux pour la cuisine et la pâtisserie :**<br>- mix prêt à l'emploi,<br>- surgelés,<br>- conserves,<br>- frais, prêt à l'emploi,<br>- lyophilisé… | • **Utiliser** judicieusement les produits commerciaux.<br><br>• **Comparer** aux préparations « maison ».<br><br>• **Respecter** les consignes d'utilisation. | • Faire le lien avec les cours d' E.V.S.<br>• Comparer les liaisons « maison » et les produits prêts à l'emploi au point de vue économique, gustatif. |
| **13. LE SERVICE**<br><br>**- Préparation de la salle à manger, de la table pour les repas journaliers et de fêtes.**<br><br>**– Service simplifié des différentes préparations,**<br><br>**- Service en tables d'hôtes, en petite collectivité,**<br><br>**- Service des boissons ou repas spéciaux.** | • **Dresser et débarrasser** la table.<br><br>• **Appliquer** les règles de savoir-vivre.<br><br>• **Servir** correctement toutes les préparations.<br><br>• **Servir** au plat, à l'assiette, sur plateau, à l'aide d'une desserte ou chariot.<br><br>• **Servir** des collations, des petits déjeuners, goûters, des rafraîchissements, des apéritifs. | • Faire le lien avec les cours de techniques d'occupation des loisirs. |

**Bibliographie**


- LALLEMAND et PRUILHERE, Le livre de l'apprenti cuisinier, Editions J. Lanore, 1990.
- M. MAINCENT, Cuisine de référence, Préparations de base et fiches techniques de fabrication, Editions B.P.I., Paris, 1994.
- M. MAINCENT – MOREL, Technologie culinaire – personnel, matériel, produits, hygiène et sécurité, Editions B.P.I., 2000.
- J.P. LEBLAND – J.M. WOLFF, Technologie culinaire à la carte, Editions Jacques Lanore, 1994.
- C. SCHNEDES, Décorez vos plats, 118 pages, Editions Solar, 1999.
- Décorer et embellir vos plats et votre table. Edition Chantecler.
- W. VEALE , La décoration culinaire pas à pas., Editions de l'Orxois, 1995.
- H. HANISCH, Le nouvel art de plier les serviettes, Editions Solar, Paris, 1998.
- M.MULLER, O. MIKOLASEK, Pliages de serviettes pour tables de fêtes, 96 pages.
- S. SMITH et K. LANSDOWN , Tables des grands jours., Editions Fleurus, 1987.
- C. SABY, Décors de table, Editions Solar, 1997.
- J. BRIDGE, Tables décor, Editions Orxois, 1995.
- G. LOVE, Des idées pour les bouquets, 96 pages, Editions Dessain et Tolra, 1999.
- Pascale ANTRAYGUES – DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.


**Ressources informatiques**


- T.L.C. EDUSOFT, Encyclopédie de la cuisine.
- MASTER COOK, Le Grand Larousse de la cuisine.
- AMBIANCE EN CUISINE, 4 saisons de plaisir culinaire.
- ESCOFFIER, Collection volume 1 et 2.
- T.L.C. EDUSOFT, Toute la cuisine française.

# MODULE MAINTENANCE

**3ème année : 2 périodes**
**4ème année : 2 périodes**
**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- L'apprentissage débutera par l'acquisition des techniques de base, des exercices d'entraînement, l'acquisition de dextérité et rapidité, en appliquant les règles d'organisation.
- Les techniques de base seront abordées par le principe de chaque technique, les conditions d'application .
- Elles seront d'abord appliquées à des tâches simples, ensuite à des tâches plus complexes.
- Les applications choisies devront, dans la mesure du possible, suivre la réalité du terrain et tenir compte des possibilités de l'établissement.
- Privilégier l'acquisition du geste technique, l'utilisation rationnelle du matériel et l'emploi du vocabulaire spécifique.
- Donner des consignes claires et précises, intégrer des notions de technologie et d' organisation du travail.
- Chaque tâche fera l'objet d'une analyse pour déterminer l'organisation de travail adéquate et un planning sera établi pour les tâches plus complexes..
- Un fichier sera constitué à partir de fiches techniques, les notions technologiques de base y figureront.
- Une analyse expérimentale des produits et du matériel sera intégrée dans les cours de pratique maintenance.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **1. LESSIVAGE**<br>**– Textiles**<br><br>**– Matériel**<br><br>**– Produits**<br><br>**– Technique selon le type de linge** | • **Interpréter** l'étiquetage.<br>• **Identifier** les produits, l'équipement et **justifier** leur utilisation.<br>• **Choisir** la technique adéquate en fonction du type de linge.<br>• **Agencer** le poste de travail.<br>• **Appliquer** les notions d'ergonomie**.**<br>• **Identifier, trier, lessiver** en respectant les consignes d'une fiche technique. | • Intégrer des notions d'organisation du travail.<br>• Les notions d'organisation du travail dans le temps et dans l'espace seront intégrées régulièrement lors des séances pratiques. |

| | | |
|---|---|---|
| **2. DETACHAGE**<br><br>- **Produits**<br><br>- **Technique** | • **Identifier** les produits étudiés au cours de technologie.<br><br>• **Rappeler** leurs propriétés.<br><br>• **Exécuter** les techniques, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité. | • Le choix des activités se fera selon les situations qui se présentent.<br>• Veiller à suivre une progression dans les apprentissages.<br>• Chaque technique fera l'objet d'un enseignement raisonné, à partir d'observations, de démonstrations et d'expérimentations, coordonné avec les notions d' organisation et de technologie. |
| **3. SECHAGE**<br><br>- **Matériel :**<br>**- sur séchoir pliant**<br>**– en machine** | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Exécuter** les techniques de séchage en fonction du matériel disponible.<br><br>• **Appréhender** le fonctionnement des différents appareils ou équipements. | • Faire le lien avec les notions de technologie.<br><br>• Appliquer les notions d' organisation du travail. |
| **4. REPASSAGE**<br><br>- **Matériel**<br><br>**– Technique :**<br>**– opérations préliminaires**<br>**– selon matériel utilisé**<br>**– selon types de pièces à repasser.** | • **Identifier** le matériel.<br>• **Organiser** le poste de travail**.**<br>• **Appliquer** les notions d'ergonomie : adapter la position de travail à l'équipement disponible.<br>• **Appliquer** les techniques aux pièces courantes du linge et des vêtements.<br>• **Régler** la température en fonction des textiles traités.<br>• **Plier** en fonction du rangement. | • Etablir une bonne coordination avec les cours de l'option. |

| | | |
|---|---|---|
| **<u>5. REPARATIONS COURANTES</u>**<br><br>**- Matériel**<br><br>**- Réparations usuelles : boutons, ourlets, renfort, reprise, tirette, pièces appliquées par thermocollage**<br><br>**- Transformations courantes : raccourcir, élargir, rajeunir…** | • **Choisir** le matériel adéquat.<br><br>• **Maîtriser** les techniques appropriées pour les réparations courantes.<br><br>• **Exécuter** les différentes techniques en les appliquant au linge et aux vêtements courants. | • Outre l'apprentissage des gestes du métier, ne pas omettre d'analyser les buts recherchés et l'impact budgétaire des différentes activités. |
| **<u>6. MAINTENANCE DES MATERIAUX ET HABITAT</u>**<br>**- Produits**<br><br>**- Matériel, équipement**<br><br>**- Technique**<br><br>**- Fréquence : plan d'entretien**<br><br>**Tous les points seront envisagés pour :**<br>**- revêtements sols, murs, plafonds,**<br>**- mobilier,**<br>**- équipement électro-ménager,**<br>**- sanitaires,**<br>**- éléments de décoration ou fonctionnels-**<br>**pour les différentes pièces de l'habitat** | • **Citer et identifier** les éléments de l'habitat.<br><br>• **Identifier** les matériaux, le matériel.<br><br>• **Justifier** la nécessité de l'entretien.<br><br>• **Maîtriser** les gestes professionnels, les techniques appropriées et respecter les consignes reçues.<br><br>• **Justifier** le choix des produits, du matériel, de la technique.<br><br>• **Exécuter** les différentes techniques selon la fiche technique en les appliquant aux éléments courants de l'habitat.<br><br>• **Elaborer** un plan d'entretien en fonction du degré de souillures. | • S'assurer de la bonne connaissance des notions de technologie .<br>• Veiller à varier les applications et à les intégrer dans des situations réelles, de terrain et selon les possibilités de l'établissement<br><br>• Simuler des situations réelles et exploiter les notions d'organisation du travail. |

**Bibliographie**


- Pascale ANTRAYGUES – DELETANG, L'employé technique, dans la collectivité, Editions J. Lanore, 1987.
- Roger MEROUZE – Olivier TONDUSSON, Bonnes pratiques d'hygiène et plans de nettoyage, Editions B.P.I., 1997.
- S. et J. PETIT – G. WIMMER, L'entretien en collectivité « Les sols », Editions Jacques Lanore, 1987.
- B. ROUGIER et A. CHRETIEN, Technologie des équipements et des produits – Fiches techniques- Editions B.P.I.,1996.
- A. FORGEAUD-ATTAL, L'entretien du vêtement, guide pratique, Editions Le temps apprivoisé.

# MODULE ENQUETES – VISITES – SEMINAIRES

**3ème année : 1 période**
**4ème année : 1 période**

**Conseils méthodologiques et pédagogiques généraux :**

- Donner un éclairage élargi aux différents cours de l'option groupée.
- Offrir des perspectives de motivation pour le 3ème degré en mettant l'élève en présence des réalités des milieux professionnels.
- Favoriser la découverte d'activités culturelles ouvrant des horizons méconnus des élèves.
- Offrir un support à des projets pédagogiques à dimension relationnelle.
- Un fichier sera constitué à partir des activités réalisées.
- Préparer les activités extérieures en ciblant des objectifs précis et adaptés aux élèves du 2ème degré ; établir une grille d'observation et d'analyse, un questionnaire.
- Grouper deux périodes afin d'élargir le champ d'action du cours.
- Favoriser la prise d'initiative, de responsabilité, la communication.

| CONTENU | COMPETENCES | CONSEILS METHODOLOGIQUES ET PEDAGOGIQUES |
|---|---|---|
| **<u>EXEMPLES DE THEMES</u>** | • **Observer** des réalités quotidiennes.<br>• **Rechercher** des informations.<br>• **Concrétiser** les notions acquises ou à acquérir au sein de l'option groupée .<br>• **Rechercher, dépouiller** une documentation.<br>• **Trier, comparer, classer** des informations.<br>• **Utiliser** un questionnaire, un plan de visite.<br>• **Se présenter, s'exprimer, participer.**<br>• **Communiquer** des informations. | • Exercer les compétences décrites pour chaque activité menée.<br>• Inviter des personnes ressources.<br>• Faire présenter un sujet, une synthèse de visites par des élèves.<br>• Utiliser les N.T.I.C. |

| | | |
|---|---|---|
| **1. SCIENCES SOCIALES FAMILIALES**<br><br>- Habitudes alimentaires des jeunes<br><br>- Comportement de santé des adolescents<br><br>- Organismes locaux relatifs aux loisirs et à l'environnement<br><br>- Milieux d'accueil de la petite enfance : crèche, garderie, pré-gardiennat,…<br><br>- Entreprises artisanales, usines alimentaires<br><br>- Organismes d'intérêt public : Infor-jeunes, O.N.E., Croix-Rouge,… | • **Observer** des réalités quotidiennes.<br><br>• **Rechercher** des informations.<br><br>• **Concrétiser** les notions acquises ou à acquérir au sein de l'option groupée .<br><br>• **Rechercher, dépouiller** une documentation**.**<br><br>• **Trier, comparer, classer** des informations.<br><br>• **Utiliser** un questionnaire, un plan de visite.<br><br>• **Se présenter, s'exprimer, participer.**<br><br>• **Communiquer** des informations**.** | • Etablir une coordination avec les cours supports |
| **2. TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES**<br><br>- Analyse de budget-type ( jeune, famille)<br><br>- Lieux d'achats<br><br>– Organismes de défense des consommateurs<br><br>- Documents informatifs | • **Observer** des réalités quotidiennes.<br><br>• **Rechercher** des informations.<br><br>• **Simuler** sur P.C. une gestion de budget.<br><br>• **Sélectionner** dans un lot de documents les informations utiles**.** | • Etablir une coordination avec les cours supports |

| | | |
|---|---|---|
| - Organismes bancaires<br><br>- Gestion des déchets<br><br>- Utilisation rationnelle de l'énergie<br><br>- Station de collecte des déchets, parcs à conteneurs, station d'épuration… | • **Trier, comparer, classer** des informations.<br><br>• **Utiliser** un questionnaire, un plan de visite.<br><br>• **Se présenter, s'exprimer, participer.**<br><br>• **Communiquer** des informations**.** | |
| **3. VISITES ET RENCONTRES**<br><br>**- Visites d'ateliers techniques, artistiques**<br><br>**– Représentation artistique**<br><br>**- Expositions, salons**<br><br>**- Visite d'établissement d'accueil, de restaurant, collectivité.**<br><br>**– Rencontre de personnalités : témoignages divers.** | • **Observer** des réalités quotidiennes.<br><br>• **Rechercher** des informations.<br><br>• **Se rendre** chez un artisan .<br><br>• **Assister** à des représentations artistiques, théatrales.<br><br>• **Trier, comparer, classer** des informations.<br><br>• **Utiliser** un questionnaire, un plan de visite.<br><br>• **Se présenter, s'exprimer, participer.**<br><br>• **Communiquer** des informations**.** | • Etablir une coordination avec les cours supports |

| | | |
|---|---|---|
| **4. ACTIVITES CULTURELLES, DE CONNAISSANCE DE L'ENVIRONNEMENT, DE DEMOCRATIE**<br><br>**- Gestion du temps chez l'adolescent**<br><br>**- Projection de films, d'émission spécifique, en rapport avec l'option**<br><br>**- Visite des structures communales** | • **Observer** des réalités quotidiennes.<br><br>• **Rechercher** des informations.<br><br>• **S'exprimer, participer** à une table ronde<br><br>• **Elaborer** un compte-rendu**.**<br><br>• **Présenter** des informations sur un sujet choisi.<br><br>• **Utiliser** un questionnaire, un plan de visite.<br><br>• **Se présenter, s'exprimer, participer.**<br><br>• **Communiquer** des informations**.** | • Choisir les réalisations en fonction de l'intérêt et des motivations des élèves. |

**Support :**

- **Document de travail élaboré par le CAF : suggestions de plans types des activités.**

**La Neuville, 1**
**4500 HUY (Tihange)**
**Tel. : 087/27.13.60-61.**
**Fax : 087/27.13.99.**